Oecon.
1280

Deion
1280^{m}

Der vollständige
Monatsgärtner

oder

deutliche und vollständige Anweisung

zu allen Geschäften

im

Baum- Küchen- und Blumengarten

für alle Monate des Jahres.

Von

J. C. F. Müller.

Vierte verbesserte Auflage.

Frankfurt am Mayn,

bei Philipp Heinrich Guilhauman.

1806.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Ueber den Nutzen eines Werkchens, wie das gegenwärtige ist, wird hoffentlich kein Zweifel seyn. Es erleichtert nicht nur die Uebersicht der mannichfaltigen Gartengeschäfte, welche gethan seyn wollen: sondern es kann auch als ein, obwohl nur kurzer, Unterricht angesehen werden, welcher über die verschiedenen Gegenstände des Gartenwesens die nöthigste Auskunft giebt; und schon in so fern könnte es vielleicht vielen willkommen seyn — das Bedürfniß einer solchen Arbeit scheint man auch wohl gefühlt zu haben — wenigstens sind darüber sehr entscheidende Zeichen vorhanden.

Was den Inhalt des vorliegenden kleinen Werks betrift, so wird er hinlänglich durch die Geschäfte selbst bestimmt, und das Verdienst des Schriftstellers bei demselben, kann nur in der Art der Anordnung, in der Deutlichkeit, in der Kürze und in der Vollständigkeit bestehen, wie sie sind angegeben worden. Die Ein-

richtung, in welcher hier die Sachen vorgetragen sind, schien dem Verfasser aus mehrern Ursachen die schicklichste. Der Gewinn bei einer Ordnung, welche lediglich von der Zeitfolge abhängt, ist sehr gering, und ließe sich auch anderweit viel leichter erreichen. Ueberdem macht eine solche Anordnung vielfältige Zerstückelungen und Verwirrungen fast unvermeidlich. Die Eintheilung, welche in diesem Werkchen gewählt ist, schien dem Verfasser vieles zu erleichtern, da ein Hauptersorderniß bei einem solchen Werke die Möglichkeit einer schnellen und bequemen Uebersicht ist, obwohl bei der angenommenen eben so wenig, als bei jeder andern vermieden werden kann, daß nicht zuweilen die Geschäfte der einen Abtheilung sich auch für eine andere schicken sollten. — Der Anhang, welcher dem Küchengarten beigefügt ist, hat viele Wiederholungen erspart, welche das Werk unnöthig würden vertheuert haben. Ob nun übrigens, wie es der Verfasser wünscht, die ganze Einrichtung des Werks, den Beifall Anderer haben wird, muß er dahin gestellt seyn lassen. Was die Vorarbeiten

betrifft, die er vorgefunden hat, so hat der Verfasser dieselben, so gut es thunlich war, benutzt, das Fehlende ergänzt, und das was ihm unrichtig schien, verbessert. — Nur ist ihm leider keine Arbeit dieser Art über den Obstgarten bekannt geworden, den einzigen Abschnitt von den Obstsorten, welcher doch hier nicht eigentlich wesentlich ist, ausgenommen. Doch vielleicht sind wirklich einige solcher Arbeiten vorhanden, nur daß es seinen Nachforschungen nicht gelungen ist, sie aufzufinden — es sollte ihm leid thun, wenn die Leser dabei verloren hätten.

Die gleich folgenden Vorerinnerungen muß der Verfasser nicht zu übersehen bitten; sie sind vielleicht für einige Leser nicht überflüssig.

Vorerinnerungen.

1) Eine ☞ am Rande bedeutet, daß man auf diese Geschäfte gerade mit zuerst Rücksicht nehmen müsse.

2) Was die im Anhang angegebene Dauer der Sämereien betrifft, so kommts darauf an, wie gut dieselben erzogen und aufbewahrt

sind, und darnach können die meisten derselben, länger oder kürzer dauern, als im Anhang selbst ist angegeben worden. Eben so verhält es sich mit dem Aufgehn der Sämereien — es kommt auf Land, Witterung, Jahrszeit, und auf die Art wie tief man gesäet, und wie gut man den Saamen gewartet hat, sehr viel an; und hieraus sowohl, als aus der verschiedenen Güte des Saamens, läßt sich die verschiedene Zeit des Aufgehens erklären.

3) Was die Geschäfte selbst angeht, so kommt es, wie jeder leicht begreift, auf die Himmelsgegend, auf die Lage und auf den Boden eines Gartens eben sowohl, als auf die Witterung des Jahrs selbst an, ob sie früher oder später geschehen können.

4) Was den Gebrauch des Buchs betrifft, so wird man wohl thun, wenn man sich jedesmal die Geschäfte des ganzen Monats durchsieht, und nun darnach beurtheilt, was, nach den besondern Absichten — welche man hat, mehr oder minder nöthig ist.

Zur zweiten Auflage.

Der Verfasser hatte nicht erwartet, daß sich die erste Auflage dieses Büchleins so schnell vergreifen würde. Um desto angenehmer ist ihm dieser Beweis, daß ihn seine Ahnung über den Nutzen eines solchen Werkchens nicht betrogen hat, und er wünscht, daß es auch ferner recht vielen Gartenfreunden nützlich seyn möge. Diese zweite Auflage hat da und dort einige Zusätze erhalten und ist von den Druckfehlern der erstern gesäubert worden. Uebrigens hat er in den Hauptsachen nicht nöthig gefunden, Aenderungen vorzunehmen.

Zur dritten Auflage.

Bei dieser dritten Auflage hat der Verfasser die nöthigen Berichtigungen und Zusätze an gehörigen Orten eingeschaltet. Er freuet sich, aus dem Absatze des kleinen Werkes zu sehen, daß dasselbe den Freunden der Gärtnerei nützlich und bequem seyn muß. Weitläuftigere Erörterungen hätte er leicht beibringen können, wenn sie anders in diesem Büchlein an ihrer rechten Stelle wären. Diejenigen, welche dergleichen wünschen, und überhaupt

die nöthigsten und sichersten Regeln, nach welchen der Gartenbau betrieben werden muß, beisammen haben möchten, werden hoffentlich nicht ohne Nutzen sich seines Werkes, betitelt:

Anweisung zur zweckmäßigen Behandlung des Obst- und Gemüßgartens, nebst einem Anhang von Blumen, 2 Theile,

bedienen, wovon ebenfalls die zweite vermehrte und verbesserte Auflage erschienen ist, und welches bisher den Beifall vieler Gartenfreunde und vieler Kenner des Gartenbaues gehabt hat. Für denjenigen aber, welcher die Grundsätze des Gartenbaues mehr im Allgemeinen zu übersehen wünscht, empfiehlt er seine Lehren des nützlichen Gartenbaues.

Zur vierten Auflage.

Auch diese vierte Auflage hat einige Verbesserungen und Zusätze erhalten. Der Verfasser wünscht, daß dieses Büchlein ferner den Liebhabern des Gartenbaues nützlich seyn möge.

Den 24. Juni 1805.

M.

I.

Januar. Baumgarten.

1) Erziehung der Bäume.

Die Plätze zur Saamenschule umgraben, wenn es noch nicht im Oktober und November geschehen wäre, und man erst im Frühjahr den Saamen aussäen wollte, welches doch nicht rathsam wäre.

Saamenschule zu besäen, mit Saamen von Kern- und Steinobst. Es ist dazu jezt die höchste Zeit. S. Oktober.

Kerne zu sammeln, von allem Obst, wovon man noch junge Stämme zu erziehen gedenkt. Es müssen Sorten gewählt werden, die einen schönen Wuchs haben. S. Oktober. Man muß von jeder Art Aepfel und Birnen die Kerne besonders aufheben, und durch beigelegte Zettel merken, von welcher Art sie sind. Eben so muß jede Sorte künftig beim Aussäen allein zu liegen kommen, und bemerkt werden, was für eine Sorte es ist, weil man nur

alsdann im Stande ist, die erzogenen Wildlinge künftig mit schicklichen Arten zu verädeln.

Saamen aufzubewahren — er muß erst recht trocken seyn, ehe er aufgehoben wird, weil er sonst leicht verdirbt, und muß an einem trocknen und luftigen Orte aufbewahrt werden, wo er zugleich vor Mäusen sicher ist.

Anmerk. Wenn man denselben in dünn und leicht gewebten Säcken, oder Beuteln aufbewahrt, oder aber, in Kasten, in welchen, vermittelst eingebohrter Löcher, einiger Luftzug erhalten wird; so wird man wohl thun. Doch kann man denselben auch, falls er vorher vollkommen trocken geworden ist, in Papiersäcken aufheben, und er wird ebenfalls mehrere Jahre tauglich bleiben.

Unter keiner Bedingung aber trockne man den Saamen auf dem Ofen, und lasse ihn ja nicht zu dicke aufeinander liegen.

2) Verädlung der Bäume.

Pfropfen und kopuliren — kann man zu jeder Zeit, im Monat, wo die Witterung es erlaubt. Daß aber das Winterpfropfen und Kopuliren besser, als das im Frühjahr sey, darüber sind erst mehrere Erfahrungen zu wünschen.

Pfropfreiser brechen — an schönen Tagen,

zu Ende des Monats, für diejenigen Wildlinge, die sehr vollsaftig sind — für nicht so vollsaftige verspart man es bis zum Februar, und für sehr dürftige nimmt man sie, zu seiner Zeit, gleich frisch vom Baume.

Die gebrochenen Reiser werden, ohne Noth, nicht im Keller, sondern in die Erde eingeschlagen, an einen luftigen, aber nicht sonnigen Ort, und zwar so tief, daß sie nur einige Zolle aus der Erde hervorstehen. Man nehme ja recht vorzüglich reif gewordene Reiser.

3) Uebrige Behandlung und Wartung.

Umzugraben, junge und alte Stämme 4 bis 6 Fuß weit vom Stamme, damit die Winterfeuchtigkeit einzieht. s. Okt. und Nov.

Umzugraben und zu behacken, die Baumschulen, wenn es nicht schon im Herbst geschehen ist. Man muß sich in Acht nehmen, daß die jungen Wurzeln der Bäume nicht beschädigt werden. Ist schon im Herbst gegraben, und die Erde hätte eine Rinde; so wird nur die Oberfläche etwas tief behackt, damit das Land wieder tauglich werde, Feuchtigkeiten einzusaugen.

Versetzen — alle Bäume, sowohl an ihren

Standort, als die Wildlinge in die Baumschule, wenn die Witterung es erlaubt. Doch wartet man lieber bis Merz und April. Man kann indessen die Zeit dazu benutzen, da man die Löcher für die einzusetzenden Bäume im Vorrath mache, welches jedoch schon früher hätte geschehen sollen.

Ausputzen junger und alter Bäume. Es muß alles trockene todte Holz fort, auch von 2 Zweigen, die sich reiben oder kreuzen, der unbequemste. Alle Zweige müssen zugleich fort, die eine schöne gleichförmige Krone verhindern, und inwendig den Baum allzubuschig machen, so daß ihm Luft und Sonne fehlt. Alle Schnitte müssen dicht am Stamme, glatt und eben geführt werden, damit die Wunde von der Rinde schnell überwachse. Auch müssen alle Schnitte mit Baumwachs belegt werden, die eines kleinen Silberpfennigs groß sind; sonst wird dies die erste Veranlassung, daß Frost und Nässe eindringen, und Fäulniß, Brand und Krebs entstehen.

4) Uebrige Geschäfte.

Löcher zu machen, wenn es im Herbst vergessen ist. S. Oktober.

Nachzusehen, ob der Frost junge Stämmchen ausgehoben — diese müssen sogleich wieder festgedrückt, oder, wenn sie ganz blos

liegen, eingeschlagen, und im Frühjahr wieder verpflanzt werden. Im Nothfall kann man sie in Sand einschlagen; besser aber im Freien, als im Keller.

Nachzusehen ob die Scharmaus junge Bäume beschädigt hat — man drückt die wackelnden Bäume wieder fest ins Land ein, und, da sie an der Wurzel beschädigt sind, so muß man, um das richtige Verhältniß wieder herzustellen, auch die Zweige stark abstutzen. In diesem Falle hilft sich oft ein solcher Baum wieder.

Die Hauptsache aber ist, die Scharmaus wegzufangen. Dazu dient die in meiner Anweisung zur Behandlung des Obst- und Gemüsegartens, beschriebene Falle. Doch kann man auch auf den Fährten dieser Maus, oder in die Nähe solcher Bäume, deren Wurzeln sie gern abnagt (z. B. junger Aepfelbäume) Pastinak- oder Möhrenwurzeln stecken, die in der Mitte gespalten; und mit etwas Arsenik bestreut sind. Nur greife man diese Wurzeln, bei der Behandlung nicht mit bloßen Händen an. Die Witterung dieser Thiere ist überaus zart. Am besten wäre es wohl, zuvor die Hände stark mit Erde abzureiben, und dann in die gespaltene Wurzel den Arsenik, den man etwas mit Zucker bestreuen kann, hineinzustreuen. — Je früher im Jahr man diese Vergiftung vornimmt, desto besser. Die Maus wird durch

Hunger gezwungen, die verdächtigen Wurzeln zu fressen. S. Mai I., 1.

☞ Junge Wildlinge aus der Saamenschule heben, und in Gräben einschlagen. S. Okt. 4.

Obstsaamen nachzusehen, und ihn lüften, wenn er schimmlich oder feucht werden sollte. Die Nüsse und Kastanien, auch Pfirschen und andere Steine, die man im Oktober oder November in Blumentöpfe gelegt hat, müssen sehr mäßig feucht gehalten werden. S. Okt. 3.

Auszubessern Geländer und Spaliere, für Wein und Obstbäume.

Anmerk. Die meisten dieser Geschäfte müssen freilich verspart werden, wenn die Witterung sie verhindert. Indessen kann man nehmen,

6) Einige Vorarbeiten:

Gartengeräthschaften aller Art in Stand zu setzen, als Baumsägen, Baumhacken, Messer, Pfropfreiser, Pfähle und Pfählchen, u. s. w.

Pfähle, die man braucht, kann man dadurch desto länger erhalten, wenn man sie einige Wochen, so weit sie in die Erde kommen, in Salzwasser legt. Eichene sind am besten, dann folgen Fichten und Tannen. Vorzüglich tauglich aber und am längsten haltbar sind die Pfähle von Akazien. Jedoch sind auch

Pfähle von Weiden, als Nothbehelf nicht zu verachten, und halten immer mehrere Jahre. Wollte man dieselben etwas länger, als sonst gewöhnlich auswählen (wiewohl das nicht zu rathen steht), so würden sie, weil sie mehrmals nachgespitzt werden könnten, um vieles länger halten.

Ich will es hier auch, als einen Versuch von dem die Folge zu erwarten steht, anführen, ob nicht den Pfählen sehr dienlich wäre, wenn man dieselben, so weit sie in die Erde kommen, und nachdem sie zuvor zugespitzt worden sind, in irgend eine zerlassene Fettigkeit — am besten in Harz — aber auch in Theer u. s. w. eintauchte? Es ist hier nicht die Stelle, über den zu hoffenden Nutzen dieses Verfahrens umständlich zu seyn.

Sehr vorzüglich haltbar wird ein Pfahl, wenn man ihn an seiner Spitze, über einem schwachen Feuer, etwa eine Linie dick verkohlt.

Könnte man Pfähle von dem zahmen Kastanienbaum haben, so wären diese um ihrer Dauer willen allen andern vorzuziehen.

Baumpflaster zu machen, aus 1 Pfund Wachs, wozu ein halb Pfund Harz und Terpentin, welche man über Kohlen zergehen läßt, zugesetzt werden. Man hat mehrere Arten von Pflaster, auch den bekannten forsythschen Baummörtel. Ein schönes

Pflaster, und am wohlfeilsten unter allen, ist das aus trocknem gepülvertem Lehm, mit gleichviel frischem Kuhmist, und etwas dickem Terpentin vermischt, der zuvor erst zerlassen ist. Man kann auch, um dem Ganzen mehr Haltung zu geben, etwas Kuhhaare, oder auch Flachsschäben drunter mischen.

Lindenbast, oder Bast von Erlen, welcher vorzüglich fest ist, auch von Akazien, auch wohl Bandweiden, d. i. die Schößlinge von jungen Weiden zu besorgen, zum künftigen Anbinden der Bäume, zum Pfropfen und Okuliren, auch Kopuliren. Der Lindenbast, welchen man zum Okuliren und Kopuliren nimmt, muß zuvor erst mit Baumwachs gewichst, und dann in ordentlichen Lagen aufbehalten werden.

Anmerk. Man hat eine Art goldgelber Buschweiden, deren junge und lange Schößlinge sich beinahe, wie starker Bindfaden gebrauchen lassen, ihrer vorzüglichen Zähigkeit wegen.

Pfropfpflaster und Kopulirbänder zu machen, zum Pfropfen und Kopuliren. Die Pfropfpflaster kann man aus Papier — besser aus Leinwand — machen, welche man über Kohlenfeuer mit dem vorher angegebenen Baumpflaster bestreicht. Wenn die Pflaster 4 Zoll lang und breit sind, so sind sie selbst bei etwas größern Stämmchen

anzuwenden. Kopulierbänder kann man auf dieselbe Weise machen, indem man ein ganzes Stück Leinwand, welches so lang ist, als die Kopulierbänder werden sollen ($\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Ellen) über Kohlen mit Baumwachs tränkt und dann in schmalen Streifen von $\frac{1}{4}$ Zoll zerschneidet. Oder man nimmt vom schmalsten Bande (Hellerband, Pfennigsband), und wickelt dasselbe auf ein glattes Brett, so daß die Streifen neben einander zu liegen kommen, und bestreicht dann das Band mit über Kohlen zerlassenem Baumwachs, vermittelst eines Pinsels. Man kann aber auch das schmale Band ebenfalls über Kohlenfeuer halten, und mit Baumwachs eintränken, wenn man anders nicht allzuviel von solchem Bande braucht. Es ist eine beschwerliche Mühe, das Baumwachs auf die Bänder aufzuschmieren.

6) Obst.

Muß nachgesehen, und alles Faule ausgelesen werden, weil es sonst auch das Uebrige ansteckt. Bei großer Kälte muß dasselbe hinlänglich geschützt werden, und wenn man es in Stuben hat, so muß, aber freilich nur äußerst mäßig, eingeheizt werden.

Obstsorten, sind sehr viele in diesem Monat vorhanden, viele werden erst im künftigen reif. — Unter Aepfeln, der Borsdorfer, welcher jedoch

schon seinen schönen Geschmack anfängt zu verlieren, weiße und rothe Kalvillen, Oster- und Paaschäpfel, viele schöne Arten Reinetten, als die Nenjorker, die von Windsor, von Anjou, von Orleans, die Normännische, die graue u. a. m. der rothe und graue Kurzstiel (Court pendu) mehrere Fencheläpfel, als der weiße und graue, und der rothgestreifte, der kleine Api von Zwergbäumen (s. März), der Goldpeping, die Winter- und Königsparmäne, Agatäpfel, Stettiner, Pigeons u. s. w. Unter Birnen, die Virgoulense, die Kolmar, Chasserie, Ambrette, Winterchristbirn und Winterbergamotte, Muskateller von Metz, Winterdorn, Winterzuckerbirn, Chaumontel, Dauphine oder Lansac u. a. m.

Anmerk. Wenn man den Porsdorfer Apfel länger als bis zum Januar in seinem feinsten Geschmack zu essen wünscht, so grabe man denselben in wohl zugedeckten Töpfen, einige Ellen tief in die Erde. Will man mehrere aufbewahren, so mache man sich eine Grube, von der Tiefe einiger Ellen, oder 4 Schuh tief, in einem trocknen Boden. Unten hin lege man einige Bretter, und ebenfalls bedecke man die Grube auch obenher mit Brettern, ehe man die ausgeworfene Erde wieder darauf wirft. Bis zum März, und in sehr kalten Wintern noch länger, wird man diese Aepfelart in ihrem besten Geschmacke, auf diese Weise

erhalten können. — Es ist kein Zweifel, daß man mit andern haltbaren Obstarten auf die nemliche Weise verfahren könne. S. auch November.

II.

Januar. Küchengarten.

1) Gesäet kann werden:

Spinat, Kerbel, Petersilie, Zucker-wurzeln, auch Salat, Pastinaken und Carotten. S. Februar 1)

Man thut aber am besten, wenn man in diesem Monat gar nichts säet; falls nicht die Witterung besonders günstig, und der Boden ganz abgetrocknet ist. Man erhält die Gewächse wenig, und meistens gar nicht früher, als wenn sie im künftigen Monat gesäet werden, und verhindert doch dadurch, daß das Land die nöthige Winterfeuchtigkeit nicht so bequem in sich saugen kann. Doch machen die Gewächse freilich eine Ausnahme, die man schon im Herbst hätte säen sollen, obschon auch da der Vortheil bei den allermeisten unbedeutend ist. Will man aber säen, so muß das Wetter günstig und die Erde trocken genug seyn.

2) Gelegt kann werden:

Erbsen und große Gartenbohnen. S. Februar 1)

Spargelkörner. Sie hätten eigentlich schon im Oktober und November sollen gesäet werden. Ist es aber da vergessen worden, so ist jetzt die höchste Zeit dazu, wenn man den Spargel aus Saamen erziehen will. Am leichtesten kommt man dazu, wenn man folgendermaßen verfährt.

Man wählet ein Land, welches locker ist, früh im Jahre und früh am Tage die Sonne hat, und sonst fett genug, und in vorigen Jahren gut in Düngung erhalten ist.

Entweder nimmt man nun von diesem Lande einen halben Schuh, und wenn es nicht andere Umstände verhindern, noch mehr Erde ab, und bringt sie auf einen nahgelegenen Ort, im Nothfall, auf das nächste anliegende Beet, wenn das sonst angeht. Oder wenn man das nicht will, macht man die Löcher, in welche der Spargelsaame zu liegen kommt, um so tiefer, welches aber schwerer ist. Diese Löcher macht man nun so, daß, wenn nachmals alle Erde, welche aus dem Loche herausgenommen ist, wieder hinein, und die zuvor abgenommene Erde wieder auf das Beet gebracht ist, der Spargel eine Elle tief liege — doch geht in sehr schwerem Lande auch allenfalls eine halbe Elle wohl an, nur darf man nachmals den Spargel nicht so tief stechen, damit man die Wurzelkeime nicht beschädige. Die Löcher müssen auch weit

genug gemacht werden, ($\frac{3}{4}$ Elle weit ist nicht zu viel —) sonst fallen dieselben allzuschnell wieder zu. Macht man die Löcher nicht so tief, und nimmt auch vorher keine Erde ab, so muß man einige Jahre die Beete erhöhen, bis der Spargel eine Elle, oder beinahe so tief liegt. Da muß man aber keinen Schutt und todten Sand aufschütten, wodurch die Beete oft auf ein halb Jahrhundert verdorben werden, sondern Düngererde von verfaulten Pflanzen. Wenn man solcher Pflanzenerde nicht genug hat, muß man lieber einige Jahre länger zur Erhöhung anwenden.

Unten in die Löcher legt man vier Spargelkörner, von einer guten Art. — Holländischer oder Darmstädter Spargel sind vorzüglich gut — doch ist jeder Saame tauglich, welcher von guten starken Stöcken ist. Jedes Korn kommt von den andern einige Zoll zu liegen. Obenher wird ein Zoll hoch gute Erde aufgestreut. Wenn der Saame nachmals aufgegangen ist, läßt man nur die schönste Pflanze stehen. Man nimmt aber darum mehrere Körner, weil man nicht immer sicher ist, ob der Saame aufgehen werde.

Die Löcher fallen nach und nach von selbst etwas zu; übrigens schüttet man alle Herbst und Frühjahr etwas Erde hinein, bis nach zwei Jahren der Spargel die gewünschte Tiefe hat. Vor dem vierten Jahre darf man diesen Spargel nicht stechen.

3) Wartung der Gewächse.

1) Artischokken müssen, wie die Witterung streng wird, nun mit langem und strohigem Dünger bedeckt werden, wenn es im November und December noch nicht geschehen ist; wird die Witterung aber gelinde, so wird der Dünger abgenommen.

2) Sellerie und Rapuntika brauchen nur leicht bedeckt zu werden, es müßte denn ein sehr strenger Frost ohne Schnee seyn. Jedoch muß man diese Gewächse um so stärker bedecken, je mehr Sonne das Beet hat, auf welchem sie stehen, weil sie sonst um desto leichter erfrieren. Am besten thut man, dieselben izt ganz aus dem Lande zu nehmen.

3) Nachzusehen, alles was gegen, und im vorigen Herbst gepflanzt ist, ob es vom Frost aufgezogen sey, und alsdann wieder anzutreten: als Erdbeeren, Kohlpflanzen, Salbei, engl. Spinat, u. d. m.

4) Aufnehmen der Gewächse.

1) Man thut wohl, alle Gewächse, die bisher zur Winterspeise sind stehen geblieben, nun aufzunehmen, wenn es die Witterung erlaubt, sie überwachsen sich sonst und verlieren am Geschmack. Doch kann man diejenigen stehen lassen, aus welchen man Saamen erziehen will, wenn es sonst angeht.

Es gehören hieher, Sellerie, Rapuntika, Erdkastanien u. a. m. Wenigstens muß man so viel von diesen Gewächsen aufnehmen, als man bis zum Frühjahre in der Küche verbraucht; man könnte sonst, wegen eines eintretenden Frostes, Mangel haben.

2) Die Wurzeln und Kronen von Meerrettig und Zuckerwurzeln, die man zu einer künftigen Pflanzung brauchen will, werden im Sand aufgehoben.

5) Uebrige Geschäfte.

1) Die im Keller eingebrachten Gewächse werden durchgesehen, damit alles Faule abgeschnitten, und alles Beschädigte ausgelesen werden könne.

Was über Winter im Keller im Sand eingepflanzt ist, muß begossen werden, wenn es allzutrocken und welk werden sollte — iedoch darf man nur sehr mäßig begießen. — Sollten einige Gewächse sich überwachsen, so werden diese zuerst aufgenommen, und verbraucht.

Die Gewächse müssen Luft erhalten, wenn die Witterung gelinder wird; wird sie strenger, so werden sie vielmehr gegen die Witterung geschützt. Die faulen Blätter werden abgemacht von Winterendivien u. a.

2) Sämereien müssen nachgesehen werden, was

untauglich ist, wird weggeworfen — was dumpf und schimmlich zu werden anfängt, erhält freie Luft.

Nachzusehen — ob alle Sämereien vorhanden sind, und die fehlenden izt gleich anzuschaffen, damit die künftige Bestellung des Gartens aus Mangel derselben nicht verhindert werde, oder man in der Eil, schlechtes Zeug nehmen müsse.

Auszumachen alle diejenigen Sämereien, die man in den nächsten Monaten säen will.

3) Gartengeräthschaften, sollen nachgesehen und in guten Stand gesezt werden, das Fehlende wird ergänzt, und das Beschädigte ausgebessert, damit künftig keine Zeit dadurch verloren gehe.

4) Zubereiten des Gartenlandes. Rigolen, ist eigentlich schon zu spät, wenn es mit Nutzen geschehen soll. Besser ist es dieses Jahr, bis zum Herbst, auf andere Weise das Land zu nutzen, und im künftigen September oder Oktober das Land rigolen. Ist es aber nöthig, so ist izt nun die höchste Zeit. — Doch darf das Land weder schmierig, noch mit Schnee bedeckt seyn, weil es alsdann eine gewisse Rohheit und Ungeschlachtheit annimmt, und fest bindend und klößig wird.

Umgraben, hätte auch im Herbst geschehen sollen. Man muß bald dazu thun, wenn man noch einigen Nutzen davon haben will, vorausgesezt, daß

es die Witterung erlaubt — doch gilt eben das, was beim Rigolen gesagt ist. Uebersehet vorzüglich die Spargelbeete nicht.

Dünger und Düngung. Denket bei Zeiten auf einen Vorrath, wenns nicht schon geschehen ist. Ist er noch strohig, so bedeckt ihn mit Erde, in verschiedenen Lagen, so daß zwischen zwei Schichten allezeit eine dünnere Schicht Erde, und ganz zu oberst eine starke Schicht von Erde kommt. Dies ist die beste Art, den Dünger zu benutzen. Er wird auf diese Weise mürbe und locker, und das Stroh verfault, so, daß derselbe überall gebraucht werden kann, und doch verliert man nichts, weil alle entwickelten Dämpfe von der Erde aufgenommen werden, welche selbst dadurch starke düngende Kräfte erhält.

Zum Düngen ist es die höchste Zeit, wenn es noch nicht geschehen ist. Alle Beete müssen bedüngt werden, wenn es der Witterung wegen angeht, auf welche Gewächse kommen sollen, die fetten Boden lieben, und schon einige Jahre ohne neue Düngung genutzt sind. Der Dünger, welchen man nimmt, muß nicht allzulang und strohig seyn, welcher den Gewächsen vielfältig schadet.

Anhang zum Küchengarten.

Mistbeete. Januar.

Wer Mistbeete anlegen will, muß schon in diesem Monat daran denken. Man wähle sich gleich eine dazu schickliche Lage und Stelle aus. Ein Mistbeet muß, so viel möglich, den ganzen Tag volle Sonne haben. Am besten legt man sie also an, daß die Sonne von Mittag her auf dieselben fällt, und daß sie nach Mitternacht eine Wand, Mauer oder Planke zum Schutz haben. Doch ist es auch nicht unrecht, wenn von den andern Seiten einiger Schutz vorhanden ist, durch Hecken oder Gebüsch. Nur müssen sie nicht zu nahe am Mistbeete stehen, damit die Luft nicht eingesperrt werde.

Verfertigt oder besorgt werden, Mistbeetrahmen, Rohr, oder Strohmatten zur Bedeckung — oder dieselben ausbessern zu lassen, — desgleichen auch die Fenster.

Wenn man will, so kann man schon mit dem Anfange dieses Monats Mistbeete anlegen, aber sie sind sehr mühsam in der Wartung und Besorgung, und kosten auch viel mehr als später angelegte, indem sie, zumal wenn die Kälte stark ist, viel Nachheitzen erfordern, denn nach vier bis sechs Wochen ist die erste Wärme meist ganz vorbei.

III.

Blumengarten. Januar.

Erdmagazine—werden, wenn es die Witterung erlaubt, in diesem Monat umgearbeitet.

Die beste Erde für Blumen, ist eine gute Gartenerde, die mehrentheils aus verfaulter Pflanzenerde besteht, z. B. Holzerde, Gassenkoth, Teichschlamm, Erde von verfaultem Unkraut, u. s. w. Unter eine solche Erde kann ein Fünftel, höchstens ein Viertel feiner Flußsand gemischt werden, man darf aber auch einen Zusatz von völlig zu Erde gewordenem Viehdünger machen. Es versteht sich, daß man eine solche Erde nicht eher zu Blumen brauchen darf, bis sie vollkommen klar und fein geworden ist, und einige Jahre gelegen hat.

Anmerk. Für die beste Blumenerde, halte ich die Erde von völlig verfaulten und zu Erde gewordenen Pflanzen, vorzüglich die Erde von Weintrestern. Viehdünger ist, zumal allzuhäufig angewendet, die Veranlassung zu mancherlei Krankheiten, man müßte dann so lange diesen Dünger haben liegen lassen, daß er vollkommen zu Erde geworden wäre. In diesem Falle würde er, mit jeder andern guten Erde vermischt, eine vortrefliche Blumenerde geben.

Völlig vererdete Weintrestern bleiben für Nelken und andere feine Blumen immer sehr vorziehenswerth.

Frage Warum legen sich unsere Blumenliebhaber nicht darauf, mehrere von unsern Feldblumen zu kultiviren? Ich meine, die Mühe würde sich belohnen. Ich habe vortrefliche Blumen gesehen, die auf diese Art erzogen waren.

1) Gesäet kann werden — Aurikel- und Primelsaamen. Man säet denselben am besten in hölzernen Kästen, in mäßig gute Erde. Kann man es treffen, daß sie auf ein wenig Schnee gesäet werden, so ists desto besser. Wo nicht, so werden sie nur so eben, eines Messerrückens dick mit feiner Erde bedeckt und behutsam angegossen. Man läßt aber erst in einem mäßig warmen Zimmer die Erde wieder hinlänglich abtrocknen, bedeckt sie mit fein gehacktem Moose, und sezt dann den Kasten ins Freie.

Der Saame muß bis zum Aufgehen, so oft es die Witterung erlaubt, immer feucht erhalten werden.

2) Gelegt können werden Ranunkeln und Anemonen, desgleichen Hyazinthen, Tazetten, Jonquillen und Iris, wenn es anders die Witterung erlaubt — wo nicht, so kann man dieselben in Blumentöpfe pflanzen, und in mäßig warmen Zimmern dieselben beim Sonnenschein an

die Fenster setzen. Wenn sie täglich nur einige Stunden Sonne haben, so ists genug — allzuwarm dürfen sie nicht stehen.

Anemonen und Ranunkeln kommen 1 Zoll tief und 6 Zoll weit zu liegen, und die Erde wird obenher mit Sand vermischt — die Erde, ist die gewöhnliche Blumenerde. Die Hyazinthen und andere angenehme Blumen, blühen nicht so schön als sonst, wenn sie in diesem Monat gelegt werden.

Die Ausläufer von Rosenstöcken, welche gut bewurzelt sind, können ausgehoben, und in Töpfe gepflanzt werden.

Maiblumen kann man in Töpfe setzen.

3) Wartung.

Nachzusehen, ob Pflanzen vom Froste in die Höhe gehoben sind, und dieselben wieder anzudrücken.

Zu begießen alle welk werdenden Blumen, die in Zimmern stehen. Man muß aber sparsam damit seyn; doch darf man alsdann etwas mehr thun, wenn mehrere schöne Tage einfallen und also öfter freie Luft kann gegeben werden.

Freie Luft zu geben, den in Zimmern stehenden Blumen, wenn das Wetter schön und mild ist — doch muß die Sonne noch nicht darauf fallen, ehe sie nicht öftere Luft erhalten haben.

Abzunehmen, die faulen Blätter von Nelken, Aurikeln und andern Blumen, desgleichen den Schimmel, der sich da und dort ansetzen könnte, von denselben wegzuschaffen, mit einem feinen Pinsel.

4) Blühen können, im Freien — Krokus und Schneeglöckchen, doch muß das Wetter besonders günstig seyn, denn oftmals kommen diese Blumen kaum erst im März hervor.

I.

Februar. Baumgarten.

Ist in vielen Arbeiten, mit dem Januar einerlei.

1) Veredlung der Bäume. Man lasse sich nicht gleich durch einige günstige Witterung verleiten, mit dem Veredeln allzufrüh anzufangen, und sey selbst dann nicht voreilig, wenn die Knospen schon ein wenig anfingen aufzuschwellen. Veredelt man zu früh, so machen oft künftige anhaltende Fröste alle Mühe umsonst, und es sind alsdann oft nicht einmal wieder Reiser zu erhalten. Ist aber das Wetter nicht so günstig, und man hat einmal Zutrauen zum Veredeln im Winter, so mag man pfropfen, oder, was in beiden Fällen sicherer ist, kopuliren.

Pfropfreiser, s. Januar.

Aeste abzuwerfen, an solchen größern Bäumen, die man im April umpfropfen will, und zwar so, daß über der künftigen Veredlungsstelle noch ein Fuß starker Sturzel stehen bleibt, welcher erst beim wirklichen Pfropfen abgeworfen wird. Dadurch bewirkt man, daß der Saft nicht auf einmal in den Bäumen stockt. Den Sturzel läßt man deswegen stehen, damit Nässe und Kälte nicht so leicht eindringen. Auch mit jungen Bäumen kann man es auf gleiche Weise machen, wenn man will, und die Zeit es wegen anderer Geschäfte erlaubt.

Die Kronenzweige verschneiden, bei denjenigen jungen Bäumen, welche zu Johannis, in das junge Holz der Krone okulirt werden sollen. Man schneidet die Zweige bis auf einige Augen weg. Dies muß am Ende des Monats geschehen.

2) Uebrige Behandlung und Wartung. S. Januar.

Versetzen der Bäume — man kann damit schon in der Mitte des Monats den Anfang machen — doch wartet man lieber bis zum März. S. aber Oktob. 4.

Wegzuschneiden Zug- und Seitenäste und Wasserschosse. Die Seitenäste müssen an allen jungen Bäumen, die nicht gar zu schwach sind, dicht an den Stämmen weggeschnitten werden. Bei

schwachen Stämmen läßt man sie noch bis zum Herbst, damit sie stärker werden. Bei mäßig starken Stämmen nimmt man sie weg. Wasserschosse läßt man an denjenigen Bäumen nur allein stehen, wo die Natur des Baums einen neuen Stamm daraus bilden, und sich sonst damit helfen will.

Wegzuschneiden Pfropfreiser, auf denjenigen Bäumen, wo man im vorigen Frühjahr 2 Reiser aufgesezt hat. Nur das schönste bleibt stehen, oder das, was zur Erziehung des künftigen Stammes am bequemsten ist.

Auszuschneiden die Kronen junger Bäume, die inwendig zu buschig sind. Jede Krone muß volle Luft und Sonne haben, sonst wird kein Ast recht tauglich, stark und gesund. Man schneidet zugleich so, daß der Baum künftig eine schöne Krone bildet, und daß die 3 oder 4 Hauptäste derselben gehörig weit von einander stehen.

Fruchtäste nehmen, allen jungen zu schwächlichen Bäumen, welchen es an Holzzweigen fehlt. Die Tragzweige finden sich nachmals von selbst. Läßt man sie zu früh tragen, so bleiben sie immer schwächlich und dürftig.

Stachelbeeren und Johannisbeeren, alle überflüßigen Zweige nehmen, welches besser ist, als wenn man dieselben wie eine Hecke verschneidet.

Man erhält mehrere und bessere Früchte, wenn man so schneidet, daß die Hauptästchen 5 Zoll etwa von einander abstehen.

Zugleich werden die Bäumchen gedüngt — am besten mit einer guten Pflanzenerde, die mit einem Drittheile guten fetten Viehdünger vermischt ist. Von bloßem Viehdünger habe ich manche schädliche Wirkungen bemerkt.

Junge Bäumchen so hoch zu ziehen, als sie werden sollen. Sie müssen dazu erst einige Stärke haben. Für die meisten Arten Bäume ist es genug, wenn sie fünf Fuß hoch gezogen werden, ja es ist meistens an vier und ½ Fuß genug. Ueberhaupt sind die Bäume mit kürzern Stämmen, sehr vorzuziehen; sie bleiben länger gesund, und sind dauerhafter. Doch giebt man Kastanien, Süßkirschen und Speierlingen gewöhnlich ein Fuß mehr, als den andern, obwohl auch das an und für sich nicht nöthig ist.

3) Schädliche Thiere und Krankheiten.

Die Larve des Hirschschröters oder Feuerwurms aufsuchen, welche sich tief in den Baum einfrißt. Man findet die Larven an solchen Stellen, wo die Rinde aufgesprungen ist. Die schadhafte Rinde, und das angegangene Holz, muß fort.

Sizt der Wurm zu tief, so sucht man ihn mit einem Draht zu zerstoßen, und füllt das Loch aus, und verbindet die entblößten und beschädigten Stellen.

Raupennester zu zerstören — wenn die Witterung warm ist, so muß man schon zu Ende des Monats dieselben abnehmen, sonst kriechen mehrere Raupen aus.

Engerlinge auszusuchen — wenn man Baumschulen umgräbt. Diese Thiere schaden den Wurzeln, und selbst der Rinde unten am Stamme, welche sie abschälen.

Anmerkung. Ich will es hier ein für allemal bemerken, daß es ein Irrthum vieler Gartenfreunde ist, zu glauben, daß Bäume und Pflanzen überhaupt, erst davon krank würden, weil sie von Insekten und kleinen Thieren beschädigt werden. Der Fall ist meistentheils gerade umgekehrt. Wo ein Baum, eine Pflanze krank ist, da kommen die Insekten, weil sie da, wo Fäulniß vermittelst der Krankheit entsteht, ihren angemessenen Wohnort finden.

Die häufige Anwesenheit der Insekten auf einer Pflanze, ist, bis auf einige Fälle, gewöhnlich ein Kennzeichen der Krankheit.

4) Uebrige Geschäfte.

Zäune, lebendige, anlegen, s. März.

Auszubessern, Spaliere, Planken, Stackete, todte Zäune u. s. w.

Umzugraben, wenn es bald im Anfang des Monats seyn kann, diejenigen Stellen, auf welchen man lebendige Zäune anlegen will, desgl. noch einmal die Plätze und Beete, wo man im künftigen Monat, Schnittlinge einpflanzen will. Doch ists gut, wenn alle diese Plätze schon im vorigen Herbst sind rigolt worden.

5) Obst. S. Januar.

Die meisten Obstsorten vom Februar dauern fort, doch hören nach und nach manche auf, den vorigen Wohlgeschmack zu behalten. Unter den **Birnen** werden noch manche erst in diesem Monate lagerreif, oder auch wohl im folgenden, als die neapolitanische, die Kronbirne, die Winterrusselet, die Solothurner Bergamotte, die Winterorange u. s. w.

II.

Februar. Küchengarten.

Man muß diesen Monat nicht vorbeigehen lassen, um das Nöthigste zu bestellen, wenn es die Witte-

rung erlaubt, zumal in einem Lande, worin die Gewächse ohnehin nicht zu zeitig werden; doch muß das Land nicht mehr schmierig seyn, und sich gut behandeln lassen. Dann säume man, zumal gegen das Ende des Monats nicht, es kommt zu Zeiten im März ein anhaltender Frost, der nichts zu bestellen erlaubt.

1) Gesäet kann werden, zumal gegen Ende des Monats, Spinat, Kerbel, Petersilie, Zuckerwurzeln, Pastinaken, Carotten, Schnittkohl, Kohlsaamen, Löffelkraut, Zwiebeln, Salat, entweder in Reihen, wo man ihn etwas frühzeitiger erhält, oder besser einzeln, wo er länger vorhält, ohne in Saamen zu schießen. Man kann ihn etwas dicker aufstreuen, und dann die ersten Pflanzen, sobald sie groß genug sind, wegstechen, damit die andern Luft erhalten. Hat man aber im vorigen Herbst oder December eine starke Aussaat gemacht, so ist diese nicht so nöthig.

Kerbel und Petersilie — wenn man vom Herbst her nicht genug hat. Will man einiges recht früh haben, so säet man es in Reihen.

Zuckerwurzeln, wenn man im Oktober die Aussaat vergessen hat. Man kann sie auch im März durch Keime fortpflanzen, doch werden sie schöner aus Saamen gezogen.

Pastinaken und

Carotten. — Man darf noch nicht die Hauptaussaat machen, sondern erst zu Ende des künftigen Monats, oder im Anfang Aprils. Der Saame wird mit etwas Erde, die aber nicht ganz trocken seyn darf, oder auch mit etwas Sand vermischt, weil man sonst ihn nicht kann ausstreuen, daß er nicht an manchen Stellen zu dick fiele.

Schnittkohl — wie Kerbel und Petersilie.

Kohlsaamen, sowohl vom Kopfkohl, als auch Wirsing, Savoyerkohl und Kohlrabi kann man wohl ein wenig, zu Ende des Monats ausstreuen, wenn die Witterung mild und die Erde trocken genug ist — doch muß man gute frühzeitige Sorten dazu wählen. Hat man aber Pflanzen vom Herbst, so braucht man diese Aussaat nicht.

Löffelkraut, — wenn man es nicht noch vom vorigen Herbst her hat. Die wirkliche Zeit der Aussaat, ist zwar April und Mai, doch kann man es jezt säen, um es frühzeitig zu haben, und damit es den Erdflöhen entwachse, die demselben sehr nachgehen. Man kann es in Reihen, oder einzeln säen.

Zwiebeln — nur einige wenige, um sie frühzeitig jung zu haben — die Hauptaussaat, ist zu Ende März und April. S. April.

Salat — man säet ihn am liebsten zu Ende des Monats, sowohl um frühzeitig Kopfsalat daraus zu erziehen, als auch blos um früh Blättersalat zu haben. Wenn man ihm einen Ort geben kann, wo die Sonne zurückprallt (an eine Wand oder Mauer), so wird er desto frühzeitiger. Doch erfriert er auch oft, wenn der März zu anhaltend kalt ist. Man nehme übrigens eine frühzeitige und feste Sorte. Kennt man einige gute Sorten, so halte man sich an diese allein, und kehre sich nicht an die seltsamen Namen der andern. Vorzüglich ist die Forelle sehr zu empfehlen.

Man thut auch wohl, Salat in einige Blumentöpfe, bald im Anfange dieses Monats zu säen, und die jungen Pflanzen in Stuben und Kammern so lange zu halten, bis sie groß genug zum Auspflanzen, sind, und das Wetter günstig genug ist. Dies ist der beste Weg, recht frühzeitig Sommersalat zu erhalten. S. auch März 1.

2) Gelegt können werden:

Erbsen — es muß eine gute Art Früherbsen seyn. Vor dem Ende des Monats ist eine zu starke Aussaat nicht anzurathen, wenn man nicht Saamen zu verlieren hat. Zwar eine mäßige Kälte ertragen sie wohl: allein oft kommt die Kälte zu

streng, und da werden die jungen Keime oft beschädigt; oder wenn das auch nicht ist, so zwingt der Hunger Krähen und andere Vögel, dieselben abzuhacken. Aber von jetzt an, kann man dieselben von 14 zu 14 Tagen, oder alle drei Wochen legen. Doch ists nicht so nöthig, denn mit drei bis vier Saaten, kann man bis zum Herbst reichen, wenn man sie gehörig vertheilt. Man erhält dieselben immer einige Tage früher, wenn man ihnen einen guten feuchten Ort, wie dem Frühsalat geben kann, und es kommt darauf mehr an, als auf das allzufrühe Legen. Die erste Saat ist im Juni eßbar.

Gartenbohnen — haben auch ein sonniges Land sehr gern, wenn sie frühzeitig gerathen sollen. Liebt man dies Gewächs, so kann man in der Mitte dieses Monats die erste Hauptsaat machen.

Spargelkörner — ist eigentlich zu spät zu legen — doch im Nothfall gehts wohl noch an. S. Jan. Indessen um Pflanzen davon zu erziehen, ist jetzt die rechte Zeit. S. März.

3) Wartung der Gewächse.

Siehe Januar 3.

4) Aufnehmen der Gewächse.

Siehe Januar 4.

5) Uebrige Geschäfte.

Siehe Januar 5.

Erbsenstiefeln können nun schon zurechte gemacht, und an einem Orte im Garten aufgehoben werden, damit nachmals keine Zeit damit versäumt werde. Einen Theil kann man gleich anwenden, um die bereits belegten Beete damit zu überdecken, zumal wenn etwa der Garten von Tauben fleißig besucht würde. Auch Stangen für die Schminkebohnen, können gleich mit zurecht gemacht werden.

☞ Erdkrebs — Reitwurm, s. Novemb. 6.

Anhang zum Küchengarten.

Mistbeet. Februar.

In diesem Monat kann man das Mistbeet, wenn die Witterung es erlaubt, anlegen, doch ist auch mit Anfange des folgenden Monats noch hinlänglich Zeit.

Die Erde, in welche die Gewächse gesäet werden, muß noch nie zu Mistbeeten gebraucht seyn — eine verfaulte Pflanzenerde, z. B. aus Unkrautshaufen — auch Schlamm- und Teicherde, oder von Gassenkoth, von verfaultem Holze, vom Laube u. s. w. ist sehr gut dazu. Doch darf sie nicht von

Viehdünger, den man beimischt, fett seyn. Sie muß übrigens so hoch aufgetragen werden, daß die Wurzeln vollkommne Tiefe darinnen finden.

Der Dünger, welchen man dazu braucht, muß sehr frisch, und von Pferden, Eseln oder Maulleseln seyn, weil dieser die meiste Wärme giebt. Er darf nicht naß, nicht kloßig seyn, und in Klumpen zusammen hangen.

Gerberlohe läßt sich mit eben dem Vortheil zu Mistbeeten anwenden — ja sie ist in so weit noch besser, als sie eine viel gleichere Wärme gibt, und dieselbe länger behält. Sie muß ebenfalls so frisch als möglich seyn, und einige Tage zuvor auf einem Haufen gelegen haben, damit die überflüssige Nässe herausziehe, welche der Wärme sehr hinderlich ist. Man kann entweder Erde drüber schütten, oder aber, man sezt Töpfe und Kästen mit Erde in die Lohe hinein.

Es kann auch über die Mistbeete von Pferdedünger eine Lage von Gerberlohe, oder auch von frischen Sägespänen, 10 bis 12 Zoll hoch gelegt werden, so wie man auch unter die Mistbeete von Gerberlohe, eine Lage Pferdemist bringen kann.

Die bequemste Art Mistbeete, ist die, wo der Mist in Gruben eingebracht, und die darauf geschüttete Erde mit Brettern eingefaßt wird,

über welche Einfassung dann die Fenster gelegt werden.

Man muß daran denken, wie viel oder wenig Gewächse man zu erziehen gedenkt, und darnach die Größe des Mistbeetes nehmen — und mehr oder weniger Fenster anlegen.

III.

Februar. Blumengarten.

Verhält sich ganz wie Januar.

I.

März. Baumgarten.

1) Erziehung junger Stämmchen.

Schnittlinge stecken, vorzüglich von Quitten, Johannisäpfeln, Stachel- und Johannisbeeren, Korneliuskirchen — auch von Aepfeln und Birnen, wenn man will, obwohl es bei diesem Obst am wenigsten zu rathen ist. Die Quitten kann man auch leicht vermehren, wenn man an den

Sträuchern Erde anhäufet, welches doch aber auch bei mehrern andern anzuwenden ist. Um Schnittlinge zu stecken, muß man ein tief umgegrabenes, lieber noch, ein gut rigoltes Land haben, welches, wo möglich etwas, aber nicht zu sehr feucht ist. Es muß einige Monate erst gelegen haben. S. Octob. Die Schnittlinge müssen nur von guten und reif gewordenen Sommerschossen genommen werden, an welchen unten einige Linien breit vom vorjährigen Holze sitzen bleibt. Sie werden 8 – 9 Zoll in die Erde gesteckt, und angegossen, daß die Erde allenthalben fest anschließe. Jedoch sind in einem schweren und etwas feuchten Boden 5 bis 6 Zoll völlig hinreichend. Beim Einstecken muß zuvor erst das Loch mit einem Pfählchen gemacht werden, damit der Schnittling, ohne Beschädigung der Rinde, willig hineingehe. Es müssen nur einige Augen von den Schnittlingen aus der Erde hervorstehen. Sie müssen einige Zeit feucht gehalten werden, bis sie Wachsthum zeigen. Auf dieselbe Weise kann man lombardische Pappeln und andere Gewächse erziehen.

Anmerkung. Will man sich Weinstöcke durch Schnittlinge vermehren, so schneide man dazu, aus den reifsten Reben Stücke von 3 bis 4 Augen, mitten aus einer solchen Rebe aus. Doch kann man aus einer langen Rebe auch 2 bis 3 Stücke

schneiden. Diese schneide man so, daß unter dem letzten Auge nur wenig Holz bleibe. Hierauf werden dieselben in kleine Bündel zusammengebunden, und so lange einige Zoll tief in fließendes Wasser gelegt, oder in einen Eimer mit frischem Wasser, welches von Zeit zu Zeit erneuert wird, bis sich unten kleine Wurzeln zeigen. — Nur suche man sorgfältig zu verhüten, daß das Wasser nicht gefriere.

Jetzt werden diese Stücke in ein gut umgearbeitetes Land so tief hineingesteckt (und mit eben der Vorsicht, wie bei andern Schnittlingen), daß nur ein Auge aus dem Lande hervorstehe, welches aber vor der Hand auch noch mit feiner Erde bedeckt wird.

Bei anhaltender Dürrung, müssen diese Schnittlinge begossen werden.

Den Bewohnern der nördlichen Gegenden unsers Vaterlandes ist sehr zu rathen, sich nur auf ein'ge wenige gute und frühzeitige Sorten von Trauben einzuschränken, vorzüglich auf den Gutedel unter den weißen, und auf den kleinen blauen, oder kleinen Burgunder, unter den schwarzen Traubensorten. Von den spätern Sorten erhält man vielleicht kaum in zwanzig Jahren einmal, eine wirklich völlig reife Traube.

Ableger machen, bey Pfirschen, Aprikosen, Pflaumen, auch wohl Birn und Aepfeln (man machts im Ganzen wie beim Weinstock). Nur reife und schöne Sommerschosse kann man brauchen, sonst verfaulen sie in der Erde, in welche sie ½ bis ¾ Fuß tief eingelegt werden. Die Schößlinge befestigt man mit Haken wie beym Nelkensenker, und läßt einige Augen wieder aus der Erde hervorstehen, welche an ein Pfählchen angebunden werden, damit sie gerade wachsen. Je mehr man Augen einlegt, desto mehr schöne Bäume erhält man auf einmal. Am bequemsten sind die untersten Schößlinge von Zwergbäumen, wenn sie sonst reif genug sind; doch kann man auch auf Hochstämmen ablegen, wenn man die Schößlinge durch Körbe und Blumentöpfe zieht, und diese am Stamme anbindet, oder sonst befestigt. Je nachdem die Ableger Wuchs zeigen, können sie, nach einem, oder anderthalb Jahren, vom Mutterstamme abgelößt werden, aber freylich nicht früher.

Beide Geschäfte dieser Nummern geschehen zu der Zeit, wo man pfropft und kopulirt, ehe die Knospen allzumerklich anschwellen, obwohl es auch dann noch angeht.

Anlage der Saamenschule, siehe Oktober.

2) Verädlung der Bäume.

Kopuliren alle Stämmchen, die von der Stärke eines Federkiels, und etwas drüber sind; doch gehts auch mit etwas stärkern bis zur Dicke eines Fingers. Am besten nimmt man jung Holz auf jung Holz, obwohl auch altes Holz auf junges, und junges auf altes angeht. Man kann damit anfangen, sobald es die Witterung erlaubt, und zwar vor dem Pfropfen. Die Reiser müssen gleich frisch vom Baume genommen werden, und müssen eben so beschaffen seyn, wie beim Pfropfen; d. h. völlig reif, inwendig gesund, nicht schwärzliche, bräunliche oder rothe Flecken haben, und das Mark muß durchaus weiß seyn. (Vergl. Pfropfen.)

Viele künstliche Arten zu kopuliren, die man da und dort vorgeschlagen hat, kann ich nicht billigen. Sie sind meistens unsicherer und weniger einfach, als die gewöhnliche. Die Begierde sich ein Ansehen zu geben, und nicht der Wunsch des Nützlichen, scheinen viele solcher Spielereien hervorzubringen.

Pfropfen — alle Stämmchen, die eines mäßigen Fingers bis eines Daumens stark sind, doch können auch stärkere gepfropft werden, wenn man nicht anders kann. Die beste Zeit ist, sobald der Saft anfängt einzutreten, und die Augen zu schwellen beginnen. Doch kann man auch noch pfropfen,

wenn auch schon die Augen anfangen aufzubrechen, jedoch nicht mit frischen Reisern. Die saftigsten Wildlinge werden mit Reisern besetzt, die schon im Januar und Februar gebrochen sind, die wenig Saft habenden mit ganz frisch gebrochenen Reisern — auf Kirschen muß man fast nie frische Reiser nehmen.

Man pfropft die Arten, in der Folge wie sie treiben, erst Aprikosen, dann Kirschen, dann Frühbirnen — Pflaumen, je nachdem sie früher oder später reif werden, zuletzt Winterobst. Pfirschen okulirt und kopulirt man lieber, weil das Propfen zu mißlich ist.

Je näher man an der Erde pfropft (oder auch kopulirt), desto schöner, stärker und gesunder wird der Stamm; hat man schon einen schönen Stamm, so ists besser, seine Kronenzweige zu kopuliren oder zu äugeln, als ihn hoch hinauf zu pfropfen. Uebrigens sehe man, daß man eine glatte Stelle trifft.

Man pfropft nur die Stämme, die schon an ihrem Orte sich fest eingewurzelt haben, und wenigstens ein Jahr schon an diesem Orte stehen — dieß gilt auch beim Kopuliren — doch machen sehr saftige Stämme, vorzüglich unter Kirschen, wohl einige, jedoch ungewisse Ausnahme.

Die Wunden beim Pfropfen müssen nie größer seyn, als es höchst nöthig ist, und gut mit Baum-

Pflaster belegt, auch fest genug verbunden werden, aber ja nicht zu fest; denn sonst würde der Saft stocken.

Auf größere Stämme kann man zwey, auch drey Reiser aufsetzen.

Zugreiser läßt man an jedem Stamme, der nur gutes Fingers stark ist, wenn deren vorhanden sind, damit der Saft flüssig werde und gehörigen Ausweg finde. Man muß nicht glauben, daß es dem Propfreis die Nahrung nehme; es ist in vieler Absicht sogar gut, wenn dicht unter der Pfropfstelle einige Zugreiser sind.

Die Zeit zum Pfropfen ist, wenn man die Wahl hat, der Vormittag, wenn das Wetter still und heiter ist.

Man sehe übrigens den vorigen Artikel.

Pfropfen älterer Bäume — wird nur selten in diesem Monat, und meistens nicht viel vor der Mitte Aprils geschehen können. Man fängt damit an, wenn man mit den jüngern Bäumen fertig ist, und die Blätter schon hervorzubrechen anfangen, zum Beweise, daß der Saft im ganzen Baume flüssig genug ist. Man pfropft diese Bäume am liebsten in die Rinde, obwohl man sie auch auf gewöhnliche Weise pfropfen kann. Das Reis wird zahnstocherförmig zugeschnitten, so, daß an der einen Hälfte

die Rinde sitzen bleibt (doch wird die äußerste braune Rinde behutsam abgeschält, so, daß die untere nicht verlezt wird), und oben beim Keil einen Einschnitt oder Absatz erhält, mit welchem es auf dem Wildlinge fest aufsizt. Wenn sich die Rinde des Stammes genug dehnen läßt, so wird der Keil nur zwischen Rinde und Holz eingeschoben, wo nicht, so muß man die Rinde schlitzen. Das Reis muß wohl befestigt werden. Man sezt übrigens so viel Reiser ein, als man nöthig glaubt. S. Febr. 1. Uebrigens verhält sichs bei diesem Pfropfen, wie beim vorigen.

Pfropfen zu Orangeriebäumchen, — nur auf Paradiesäpfeln und Quitten, und auf solche Wildlinge, die einen sehr dürftigen Wuchs haben. Man muß aber nur solche Arten aufsetzen, die nicht stark ins Holz treiben. Meistens wird dazu in der Mitte Aprils die bequemste Zeit seyn.

Pfropfen einige Zweige, von jungen Wildlingen, von welchen man gern wissen will, ob die Art schön genug ist, um sie unveredelt gehen zu lassen. Man pfropft sie auf einen Baum von gleicher Art.

Okuliren — um dieselbe Zeit, wo man ältere Bäume pfropft, oder sobald der Saft flüssig genug ist, daß sich die Rinde an den Wildlingen löset.

Das Okuliren um diese Zeit ist sicherer, als das um Johannis, weil die Triebe gegen den Winter viel besser reif werden. Vorzüglich gut ist es bei Aprikosen anzuwenden. S. übrigens Juli.

Anmerkung. 1) Ueber alle verädelten Stämme muß man Register halten, und einzeichnen, womit man veredelt hat. 2) Bekommt man von entfernten Orten her Pfropfreiser, die verwelkt sind (auch Schnittlinge, Knot, Kläben genannt), so lege man sie in Wasser — noch besser in eine feucht gehaltene Erde, so, daß nur die Spitzen hervorkucken, und gebrauche sich ihrer, so bald sie anfangen aufzuschwellen.

3) Schädliche Thiere und Krankheiten.

Raupennester müssen bald im Anfang dieses Monats mit der Raupenscheere abgenommen werden. Man vergräbt oder verbrennt die Nester.

Engerlinge auslesen, wenn man Baumschulen oder Saamenschulen noch umgräbt, welches jedoch schon geschehen seyn sollte.

Mäuse und Ratten, s. Mai.

Ausschneiden, brandige und schadhafte Stellen, und mit Baumwachs belegen.

Siehe übrigens Februar und April.

4) Baumschule anlegen, dazu ist im Frühjahr besser Zeit, als im Oktober. Man verfährt beim Einsetzen der Wildlinge in die Baumschule in der Hauptsache eben so, wie bei dem Versetzen der Bäume. Man braucht die Bäumchen nicht einzeln zu setzen, sondern man macht Gräben, wo sie an der Schnur eingesezt werden. Doch muß man freilich alsdann desto sorgfältiger zu Werke gehen, und wohl darauf sehen, daß kein Bäumchen tiefer, als vorher, zu stehen komme. Die Reihen müssen fast 3 Fuß und die Stämmchen in der Reihe faß 2 Fuß von einander abstehen. So erhält jedes Stämmchen hinlänglich Luft, Sonne und Nahrung aus der Erde, und man kann auch bequem überall hin, und die nöthigen Arbeiten in der Baumschule verrichten.

Kastanien, Süßkirschen, und welsche Nüsse müssen etwas mehr Raum erhalten.

Man sezt alle Stämmchen in einer gewissen Ordnung ein, so daß auf die größern die kleinern, dann die kleinsten kommen. Die kleinsten aber muß man nach Mittag zu setzen, und der stärkste muß am äußersten nach Mitternacht zu stehen. Dies hat seine guten Vortheile.

Die Stämmchen müssen, wie schon erinnert ist, nicht tiefer als zuvor zu stehen kommen — vorher aber werden dieselben, bis auf einen Fuß über die

Erde, verstuzt, mit Ausnahme der üppig gewachsenen Kirschbäumchen, — die schadhaften Wurzeln werden ausgeschnitten, und die Pfahlwurzeln stark verstuzt — dann werden die Stämmchen gleich eingeschlämmt. Man muß aber dieselben nicht lange mit entblößten Wurzeln an Luft und Sonne liegen lassen, und daher nicht mehr Stämmchen ausheben, als man in kurzer Zeit wieder einsetzen kann.

Alle Stämmchen können in die Baumschule gesezt werden, die 2 Jahre in der Saamenschule gestanden haben, oder auch nur ein Jahr, wenn sie sonst nur eines ziemlichen Federkiels stark sind. Was nach 2 Jahren in der Saamenschule noch nicht so stark geworden ist, muß entweder weggeworfen, oder zu Zwergbäumen bestimmt werden.

Uebrigens muß man sich auch hier ein ordentliches Verzeichnis halten, und eintragen, welche Art Wildlinge in der und in jener Reihe steht, und daher auch nur Wildlinge einerlei Art in eine Reihe bringen; z. B. in eine Reihe Wildlinge von Stettinern, in der andern vom Passepomme u. s. w. Dies kann freilich nur der, der seine Kerne so gesammelt hat, wie im Januar Nro. 1, angegeben ist.

Lage der Baumschule, muß wie bei der Saamenschule, luftig und sonnig, der Boden nicht

zu feucht und zu fett seyn, — ein sanfter Abhang, und ein mäßig guter, nicht zu leichter Boden bekommt den jungen Bäumen am besten, und wird viel Krankheiten verhüten. Am besten wäre es, für jede Art Obst eine eigene Baumschule zu halten, damit man für jede Art Obst den schicklichsten Boden und Lage auswählen könnte. Freilich würde das sehr viel Mühe mehr machen, aber auf der andern Seite viel Vortheil gewähren. Am tauglichsten ist der Boden, wenn er ein Jahr unbestellt gelassen, aber tüchtig mit dem Spaten bearbeitet ist. Daher muß man sich auch schon in diesem Monat die Plätze zu künftigen Baumschulen (und auch zu Saamenschulen) aussuchen.

5) Ausheben und Versetzen der Bäume.

Beim Ausheben, muß man so wenig als möglich die Wurzeln beschädigen. Bei jungen Bäumen nimmt man den Spaten, bei ältern braucht man auch die Baumhacke, die lang genug, vorn gestählt und etwas scharf seyn muß, um den Baum damit auszuheben, wenn man zuvor erst die Erde abgeräumt hat.

Beim Versetzen, werden zuvor alle beschädigten faulen und gequetschten Wurzeln weggeschnit-

ten, und alle abgerissenen glatt geschnitten. Geht es an und hat der Baum hinlängliche Wurzeln, so sorgt man, daß derselben an allen Seiten gleichviel, und auch gleich lang sind. Sonst darf man aber ohne Noth keine Wurzeln wegschneiden.

Nach der gewöhnlichen Art, werden die Pfahlwurzeln, wenn deren der Baum nur eine hat, bis auf eine Handbreit abgestuzt — hat er deren mehrere, so werden dieselben weniger verstuzt, oder aber beim Einsetzen nur auseinander und umgebogen. Man verstuzt die Pfahlwurzeln in der Absicht, daß sich dort eine schöne Wurzelkrone ansetzen soll. — Ferner werden

Die Zweige beschnitten, und zwar stark, damit der Baum erst destomehr auf die Wurzeln arbeiten könne, welche ihm jezt nöthiger sind als die Zweige. Doch muß man den Baum auch nicht ganz abstumpfen — (außer dem Fall Nro. 4. daß der Baum erst für eine Baumschule tauglich ist.)

Je nachdem der Baum mehr oder weniger Wurzeln hat, schneidet man ihm mehr oder weniger Zweige weg. Man sieht aber gleich beim Beschneiden darauf, daß diejenigen Zweige und an den Zweigen diejenigen Augen stehen bleiben, aus welchen die künftigen Hauptäste schön und bequem können gezogen werden.

Alle Wunden, die dem Baume gemacht werden, werden mit Baumwachs belegt.

Der Stamm muß wenigstens eines guten Fingers stark seyn, — allzuschwach und allzustark taugt nicht — das Loch muß schon einige Monate vorher gemacht seyn, am besten schon im Oktober und November — unten wird dasselbe, aber nur ein wenig, eingetreten, damit der eingesetzte Stamm nicht nachsinken könne. Die Wurzeln werden nach allen Seiten fein eben ausgebreitet, und der Baum muß nicht tiefer, als er vorher stand, zu stehen kommen; der Pfahl, wenn der Baum anders einen erhalten soll, muß vorher beigesteckt werden, ehe Erde eingeworfen wird, sonst kann man nachher beim Hineinstoßen die Wurzeln beschädigen. Man wirft die Erde nicht eher ein, bis sie zuvor erst recht klar gestoßen ist, und hütet sich, die Wurzeln durch das Einwerfen der Erde zu beschädigen. Ist die Erde fast ganz, bis auf einige Zolle, hinein geworfen, so rüttelt man den Stamm ganz leise, doch muß der Stamm nicht aus seiner Lage gebracht werden — und alsdann wird der Baum

Eingeschlämmt, d. h. mit so vielem Wasser begossen, daß davon alle Erde im Loche völlig durchdrungen wird. Dies ist weit besser als alles Antreten, und nirgends kann alsdann eine Höhlung an

den Wurzeln entstehen. Ist der Baum eingeschlämmt, so wird die übrige trockene Erde drüber geworfen — alsdann muß man den Baum

Anbinden — doch erst 12 bis 24 Stunden nach dem Einschlämmen. Man braucht nur Ein Band, welches aber desto sicherer muß angelegt werden. Bei 2 Bändern kann der Baum vom Winde desto eher abgebrochen werden, wenn das oberste losgeht. Weiden sind zum Binden am besten, nur muß durch zwischengelegtes Moos das Reiben verhütet werden.

Anmerkung. Man muß darauf sehen, daß so viel möglich, jeder Baum einen angemessenen Boden erhalte. Der Apfelbaum liebt einen frischen und etwas schweren Boden; Birnen, Pfirschen, und Aprikosen, eine leichte, warme, aber nicht magere Erde; Nüsse einen rauhen und steinigen; Kirschen einen ähnlichen und sandigen Boden; Pflaumen fast eine Erde wie Aepfelbäume, behelfen sich doch aber auch in einer andern, werden aber nicht so schön darinnen.

6) Uebrige Behandlung und Wartung.

Unkraut vertilgen in den Baumschulen, zu Ende des Monats, doch muß die Wurzel der jungen Bäume dabey geschont werden.

Verschneiden und anheften, Zwergbäume — doch nicht eher, als bis die heftigsten Fröste vorüber sind; man braucht sich damit nicht zu sehr zu übereilen.

Stachelbeeren und Johannisbeeren. Siehe Februar.

Versetzen Orangeriebäumchen — in größere Töpfe, aber mit voller Erde, wie bei Blumen, wenn ihnen die vorigen Töpfe zu enge geworden sind. Die Wurzeln dabei werden verstuzt, und das Bäumchen erhält obenher eine frische gute Gewächserde. Sind die Bäumchen für die Töpfe zu groß, so werden sie ins freye Land gesetzt — aber auch mit voller Erde, und die Wurzeln werden ebenfalls vorher etwas beschnitten.

Abzuschneiden Seitenäste, Zugreiser, Wasserschosse. Siehe Februar — übrigens auch das todte Holz wegschneiden, an den im vorigen Jahr gepfropften Bäumchen, wo das Reis das Holz nicht überwachsen hat.

Verband abnehmen von den aufs schlafende Auge im vorigen Jahr okulirten Stämmen, doch nicht eher, als bis die Augen etwas ausgetrieben haben, und vorher lieber das Band nur ein wenig lüften.

Ableger abschneiden, von den Mutterstämmen, die im vorigen Frühjahr abgesenkt sind, desgleichen von den Weinstöcken, wenn sie hinlänglich Wurzeln haben. Sie werden ausgehoben, und entweder gleich an den Ort, wo sie sollen stehen bleiben, oder besser erst in eine Schule gesetzt.

7) Uebrige Geschäfte.

Lebendige Zäune und Hecken anlegen — am besten vom Weißdorn, und zwar von der kleinblättrigen Sorte, welche am dauerhaftesten ist. Die Stämmchen müssen nicht über einen mäßigen Finger stark seyn, und die Stelle, wo sie zu stehen kommen, muß ein halb oder ein ganz Jahr zuvor rigolt, und nachmals öfters umgegraben worden seyn, woran man also auch in diesem Monat schon zu denken hat. Die jungen Stämmchen werden ein Fuß lang über der Wurzel abgeschnitten, und ein Fuß weit, in einfachen oder doppelten Reihen gesetzt, und eingeschlämmt. Macht man 2 Reihen, so muß eine Reihe 2 Fuß weit von der andern abstehen. Man kann auch sehr dauerhafte Hecken vom Mehlbeerbaum anlegen, auch von der Kornelkirsche; welche letztere man durch Wurzelschößlinge und Stecklinge erziehen kann — desgleichen auch von Saurach oder Berberisbeere, welche vorzüglich nutzbar ist.

Zäune und Hekken beschneiden, von Weißdorn, Kornelkirschen u. s. w. Die Hecken von Weißdorn, welche erst im vorigen Jahre angelegt sind, werden nahe über der Wurzel abgeschnitten, damit sie von unten auf desto stärker treiben — sind sie vor 2 Jahren angelegt, so werden sie wie gewöhnlich beschnitten, und die übrigen jungen Schößlinge eingeflochten.

Hecken vom Saurach, wenn man Früchte davon haben will, so müssen entweder nicht alle Sträuche beschnitten werden, oder man muß die Hecken nur an der einen Seite schneiden.

Lücken ausfüllen, an den Hecken, die schon angelegt sind.

Plätze aussuchen, für künftige Saamen- und Baumschulen, wie dieselben beschaffen seyn müssen, s. Nro. 4.

Gräben ziehen, in feuchten Gegenden und Niederungen, oder dieselben heben, welches aber schon früher hätte geschehen sollen. Der Herbst ist überhaupt tauglicher zu diesem Geschäft.

Todte Zäune ausbessern.

8) Obstsorten.

Unter Aepfeln sind, außer mehrern andern, mehrere Arten Reinetten, als die fliegende, die

picottirte, die Nordreinette, die Lüneviller, ferner der Wykerpeping, der Fleiner, Melonenapfel, der Api von Hochstämmen, u. a. m. aus den vorigen Monaten.

Unter Birnen, die Virguleuse, die Lazinbirn, die Kapesbirn, die Ratinger, mehrere Bergamótten, u. a. m.

II.

März. Küchengarten.

1) Gesäet wird:

In der ersten Hälfte

Salat — so frühzeitig in diesem Monat als möglich, sowohl um im April davon zu essen, als zu pflanzen. Doch kann man bis zu Ende d. M. warten, wenn die Aussaat vom Ende Februars groß genug, und gut gerathen ist. Hat man Mangel an Saamen, so säet man den schlechten allein, blos zum ersten Verspeisen, und den übrigen auch allein, zur Erziehung guter Köpfe. Wenn man dem letztern gleich ein erforderliches Land giebt, und weit genug säet, so hat man künftig nur nöthig, was zu dick steht, auszuziehen, und das Uebrige unverpflanzt stehen zu lassen. In diesem Falle kann man denselben mit gutem Vortheil, über fette und

schon gehörig umgegrabene Spargelbeete ausstreuen, welches aber doch auch sonst geschehen kann.

Schnittsalat — gleich im Anfange dieses Monats, wenn man ihn bald haben will.

Carotten — um sie im Junius und August zu haben, gleich im Anfange, wenn man schon im Februar gesäet hat.

Die Hauptaussaat wird erst zu Ende des Monats gemacht.

Mohrrüben und

Haferwurzeln, verhalten sich genau so wie Carotten. Man kann allenfalls andere Beete damit einfassen, wenn man sonst kein Beet dazu bestimmen kann.

Spinat — gleich im Anfang, wenn man nicht schon im vorigen Monat gesorgt hat.

Petersilie — wer sie gern jung haben will, kann sie bald im Anfange säen, wenn er von vorigen Monaten keine hat. Man säet sie entweder in Reihen, wenn man sie etwas frühe haben will, oder einzeln, wo sie länger vorhält, ehe sie in Saamen geht. Wer sie immer gern jung haben will, muß sie öfterer, und nicht zu viel auf einmal säen. Ist die Witterung trocken, so muß man dem Saamen mit Begießen zu Hülfe kommen, sonst liegt er zu lange.

Schnittkohl — gleich im Anfange gesäet, wird er im April brauchbar. Hat man schon früher gesäet, so ist diese Aussaat überflüssig. Man kann auch Gänge und Beete damit einfassen.

Kerbel — zeitig gesäet, wird im April brauchbar, oder im May. Er kann auch zu Einfassungen gebraucht werden.

Spanischer Kerbel, — um ihn nachher zu verpflanzen, muß er bei Zeiten auf ein feuchtes Beet gesäet werden, sonst keimt er gar nicht hervor.

Sommerendivie — verhält sich, wie Salat, von dem sie nur eine Art ist.

Melde — wird sie zeitig genug gesäet, so wird sie im May brauchbar, jedoch muß sie dann einen guten sonnigen Stand haben. Man kann sie, jedoch nur einzeln, unter andere Gewächse säen, z. B. unter Carotten.

Senf, gelben, um ihn als Kohlspeise zu brauchen, entweder in Reihen auf eigenen Beeten, oder auch als Einfassung um andere Beete.

Kohlsaamen, gleich im Anfange des Monats. S. Febr. Nr. 1. Die jungen Pflanzen werden desto eher tauglich, je mehr sie Schutz gegen rauhe Winde und hinlängliche Sonne haben. Doch säet man nur so viel, als man den Sommer über braucht; denn zum Herbstgebrauch muß eine andere Aussaat gemacht

werden. Jedoch wird, aber mehr gegen die zweite Hälfte des Monats, die Hauptaussaat, vom großen Braunschweigischen Kohl gemacht, weil dieser viel Zeit zum Wachsen braucht.

Wirsing aber, Savoierkohl und Kohlrabi, die zeitig in diesem Monat gesäet werden, können in der Mitte des August, und noch früher brauchbar seyn, ebenfalls wie der Weißkohl, und auch der Blumenkohl.

Zuckerwurzeln, so früh als möglich, wenn sie nicht schon früher besorgt sind.

Anis gleich im Anfang des Monats.

Löffelkraut, s. Febr. Nr. 1. Am besten säet man ihn bald in d. M., weil der Saame bey trockner Witterung, oftmals nicht aufgeht, oder doch sehr lange liegt.

Dill, wenn man will, und wohin man will. Ist er schon im Garten, so sorgt er für seine Aussaat von selbst.

Borrago, (Boretsch) und

Saturei, verhalten sich ebenfalls wie Dill.

Pimpinelle, kann zu jeder Zeit im Monat gesäet werden. Desgleichen

Thymian — man muß das Beet zuvor eintreten, und den Saamen recht feucht halten, sonst geht er schwer, oder gar nicht auf.

Kümmel gleich im Anfang, um im folgenden Sommer Saamen davon zu haben. Der Saame wird vor dem Säen mit Erde und Sand vermischt, wie bey Mohrrüben, und alsdann wenn er gesäet ist, eingetreten.

Portulak — vom Anfang bis zu Ende des Monats — wird eben so behandelt, wie der Thymian. Wenn man die jungen Pflanzen nicht versetzen will, muß der Saame gleich desto weitläuftiger gesäet werden. Wo er einmal gestanden hat, erhält er sich von selbst. Doch muß die Stelle nicht seyn umgegraben worden, weil der Saame sonst zu tief unter die Erde kommt.

Monaträdiese — können von Anfang dieses Monats alle 14 Tage gesäet werden. Wenn man die erste Saat schon im April haben will, muß man ein warmes und viel Sonne habendes Beet aussuchen.

Nach dem Aufgehen wollen sie bei trockner Witterung stark begossen seyn.

Raute — zu jeder Zeit im Monat, wenn sie sich nicht von selbst aussäet, welches sie gern zu thun pflegt.

Kresse — kann bey Zeiten in diesem Monat gesäet werden, da sie einen ziemlichen Frost verträgt. Man kann sie am Ende des Monats oder im April noch einmal säen.

In der zweiten Hälfte:

Mohrrüben und Pastinaken — die eine Hälfte der Hauptaussaat kann ganz zu Ende, und die andre Hälfte in der Mitte des künftigen Monats gemacht werden. Auf diese Weise wird man es meistens treffen, daß man wenigstens eine Hälfte sehr schön erzieht. Doch kann man auch die Hauptaussaat in der ersten Hälfte des künftigen Monats auf einmal machen.

Carotten muß man jetzt gar nicht mehr säen.

Skorzonerwurzeln, haben ihre rechte Zeit zum Säen am Ende dieses Monats, und im Anfang Aprils.

Spinat, wenn man dessen noch nöthig hat, die letzte Aussaat.

Sellerie, ganz zu Ende d. M., wenn man einen sehr trocknen und flüchtigen Boden hat — in einem feuchten aber, nicht vor dem künftigen.

Zwiebeln, zu Ende dieses und im Anfang künftiges Monats, die Hauptaussaat. Der Saame muß eingetreten werden. Man nehme keinen alten Saamen, der oft gar nicht aufgeht, oder sehr lange liegt.

Monatradiese — ganz zu Ende des Monats die zweite Saat.

2) Gesteckt und gelegt werden:

Spargel, um neue Pflanzen davon zu erziehen, gleich im Anfange des Monats, obschon es früher hätte geschehen sollen. Die Spargelkörner werden reihenweise gelegt.

Neue Anlagen von Spargel, werden sobald gemacht, als es in diesem Monat angeht, und wird dabey eben so verfahren in der Hauptsache, wie von dem Legen der Körner Jan. Nr. 2. gelehrt ist. Wenn das Land sonst gut ist, so braucht kein Dünger unter die Pflanzen gelegt zu werden, welcher fast so gut wie weggeworfen ist, da die Wurzeln wenig unter sich gehen — obenher thut der Dünger künftig bessere Dienste. Die Pflanzen, die man legt, können ein- oder zweijährig seyn; die einjährigen sind eben so brauchbar, wenn sie sonst von einer guten Art und weitläuftig genug sind erzogen worden, daß sie vollkommen haben können auswachsen, und wachsen freudiger als zwei- oder dreijährige, welche verkrüppelt sind. In jedes gemachte Loch kommt nur eine Pflanze — zwei hindern nur einander im Wachsthum. Jede Pflanze wird erst zuvor beschnitten, so daß alles Zerquetschte und Beschädigte wegkommt, und wenn die Pflanze Wurzeln genug hat, so werden sie so beschnitten, daß alle gleich lang sind; hat die Pflanze nicht viel Wurzeln, so läßt man die unbeschädigten wie sie sind. Dann

macht man ein ganz kleines Erdhäufchen in dem Loche, setzt die Pflanzen darauf, und breitet die Wurzeln so aus, daß nach allen Seiten gleich viel stehen, wenn das anders angehet. Man muß sich aber in Acht nehmen, daß oben die jungen Keime oder Spitzen nicht beschädigt werden. Ist die Pflanze gelegt, so wird sie einige Zolle mit Erde bedeckt. Je besser und fetter diese Erde ist, desto freudiger kann die Pflanze wachsen. Schlechte und verdorbene Pflanzen muß man durchaus nicht nehmen; sie bringen niemals recht schönen Spargel, auch bey der sorgfältigsten Pflege nicht — man werfe sie also lieber weg — die übrige Wartung eines solchen aus Pflanzen angelegten Spargelbeetes, ist gar nicht anders, als wenn man denselben aus Körnern angelegt hätte. Bei trockner Witterung müssen die Pflanzen öfters begossen werden.

Wer nur einen kleinen Garten hat, kann denselben ganz zu Spargel anlegen, ohne den andern Gewächsen viel zu entziehen, wenn er alle 3 oder 4 Ellen eine Spargelpflanze legt. Bei künftiger gehöriger Bedüngung kann er nicht nur sehr schönen Spargel, sondern auch alle übrigen Gewächse zwischen den Spargelstauden erbauen.

Erbsen werden zu jeder Zeit im Monat gelegt. Legt man eine gute Art Früherbsen gleich im Anfange,

so kann dieselbe schon in der Mitte des Junius eßbar seyn.

Will man Erbsen legen, von welchen man Saamen erziehen will, so müssen zwey Seiten, die zu gleicher Zeit blühen, nicht neben einander stehen, sondern wenigstens 50 Schritte von einander entfernt seyn, sonst arten beide aus. Sollten indessen zwei Sorten also neben einander blühen, daß die letzten Blüten der erstern, und die erstern Blüten der andern Sorte zusammenträfen, so muß man bei der einen Art nur die erstern Schooten, und von der andern nur die letzten zum Saamen nehmen. Ueberhaupt aber genommen, muß man die ersten und schönsten Schooten zum Saamen hängen lassen.

Gartenbohnen — früh in diesem Monat gelegt, können am Ende Junius eßbar seyn.

Kartoffeln, s. April. Einige kann man schon im Anfang dieses Monats legen, doch nur im trocknen Lande, und wenn kein Frost mehr in der Erde ist.

3) Umgelegt können werden

S. Aug. Nr. 2.

Alle mehrere Jahre dauernde Gewächse, in so fern sie in diesem Monat wieder aus der Erde hervorkommen. Es ist aber auch bis in die Mitte Aprils Zeit, und braucht man sich damit nicht zu

übereilen. Die alten Stöcke werden zerrissen, die Wurzeln beschnitten, und die Stöcke so tief in die Erde gesetzt, daß nur die vorjährigen Zweige hervorstehen.

Die meisten dieser Gewächse schicken sich zu Einfassungen, müssen aber alsdann etwas dichter gesetzt werden als sonst, dagegen müssen sie desto öfterer umgelegt werden.

Sehr viele dieser Gewächse können auch aus Saamen gezogen werden, wenn man sich nicht anders helfen kann, als Melisse, Ysop, Pimpinelle, Winterzwiebeln, spanischer Kerbel, Thymian, Raute u. s. w.

Alle diese Gewächse können auch im August umgelegt werden.

Es gehören nun hieher:

Englischer Spinat — kommt oft erst, bei übler Witterung, im April wieder hervor — schickt sich zu Einfassungen.

Sauerampfer — verhält sich wie englischer Spinat.

Spanischer Kerbel — man benutzt die Blätter vorzüglich, wenn man aber will, auch die Wurzeln.

Ysop, Wintermajoran und Lavendel (Spike), Salbei, Pfeffermünze und krause

Münze, Pimpinelle, Thymian, Melisse, Raute, werden alle auf die nemliche Weise behandelt.

Porre und Perllauch, s. April.

Trippmadam, wird sowohl durch Zertheilung alter Stöcke, als durch Nebenschößlinge vermehrt.

Dragon oder Drachenwurzel — man braucht nur ein Paar Stöcke, da man ohnehin wegen des starken gewürzhaften Geschmacks nur wenig an Speisen gebrauchen kann.

Erdbeeren — werden vortheilhafter im August umgelegt; denn wenn man sie jetzt umlegt, so verliert man die Frucht des ersten Jahrs. S. August.

Schnittlauch, ist vorzüglich gut zu Einfassungen.

Winterzwiebeln — wer dies überflüssige Gewächs bauen will, kann es zu Einfassungen brauchen. Wer es nicht hat, erhält es dadurch, daß er gewöhnliche Gartenzwiebeln zu Saamen aussetzt, und die Stengel ausschneidet, wenn sie in Saamen schießen wollen; dann setzen sich unten kleine Büschel von Zwiebeln an, die man verpflanzen kann.

4) Gepflanzt werden:

☞ Kohlpflanzen aller Art, sobald es die Witterung erlaubt, und spätestens zu Ende dieses Monats, wenn es noch nicht im Herbste geschehen ist.

5) Zum Saamen werden ausgesetzt:

Braunkohl, weißer und rother Kopfkohl, Kohlrabi, Wirsing, Savoier-kohl — ferner: rothe, Mangold, Herbst- und Mayrüben — Zichorien, Hafer- und Scorzonerwurzeln, auch Petersilien-wurzeln, desgl. Pastinaken und Mohr-rüben und Carotten — und Sellerie, Schnittkohl, Porre und Zwiebeln.

Bei allen zum Saamen ausgesetzten Gewächsen, merke man:

Erstlich. Es dürfen nicht zwey Gewächse neben einander stehen, die einander in der Art, und daher in Blüte und Saamen sehr ähnlich sind (keine Varietäten von einerlei Species), sonst kriegt man nie den verlangten Saamen rein und echt, es sey denn, daß beiderlei Abarten zu ganz verschiedenen Zeiten blüheten. Daher dürfen sogar nicht einmal Kohl und Rüben neben einander blühen — nicht die verschiedenen Arten von Kohl — von Salat u. s. w.

Daher thut man wohl, wenn man nicht einen ziemlich großen, oder wohl gar mehrere Gärten hat, nur eine Art von Kohl, Salat, u. s. w. in jedem Jahre, und zwar in hinlänglicher Menge zu erbauen — oder man treffe Verabredung mit seinen

Gartenfreunden, damit der eine diese und der andere jene Art Saamen baue. Oft hilft man sich auch damit, daß man die eine Art früher zu Saamen aussetzt, als die andere ähnliche Art, z. B. den braunen Kohl eher als den Kopfkohl, die Kohlrüben eher als Kopfkohl. Kann man es nun nicht ändern, zweyerlei ähnliche Arten in einerlei Garten zum Saamen auszusetzen, so müssen beide wenigstens 60 Schritte von einander entfernt seyn; wenns noch weiter seyn kann, so ist es desto besser.

Zweytens. Die Saamengewächse tragen in einem ziemlich guten, nicht zu fetten und nicht zu magern Lande den vollständigsten und schönsten und häufigsten Saamen, und werden früher reif.

Drittens. Ein Ort, wo gegen die heftigsten Winde einiger Schutz ist, ist ihnen am zuträglichsten; die schönsten Stauden wirft sonst der Wind zuerst um, und zerknickt ihre Stiele. Doch muß ein solcher Ort volle Luft und freye Sonne haben, sonst wird der Saame schlecht.

Viertens. Gebt allen Saamengewächsen völligen Raum, sie haben sonst an Nahrung, Luft und Sonne Mangel, und werden elenden Saamen bringen.

Einen guten halben Fuß verlangen Zwiebeln, Porre und Haferwurzeln — doch kann man auch einen Fuß geben.

Einen starken Fuß, die meisten Wurzelgewächse, Salat, Rüben, Sommerrettig, Schnittkohl und Braunkohl.

Zwey Fuß, alle Kopfkohlarten, Kohlrüben, Kohlrabi, Winterendivien, Winterrettig, rothe Mangoldrüben.

Fünftens. Viele Gewächse können unverpflanzt, an dem Orte, wo sie durchgewintert sind, zum Saamentragen stehen bleiben, und man giebt ihnen nur durch Verziehen hinlänglichen Raum, als: Porre, Sellerie, Braunkohl, Zwiebeln, Kohlrüben, Schnittkohl.

5) Wartung der Gewächse.

Nachzusehen Pflanzungen vom vorigen Herbst, und was vom Frost aufgezogen ist, wieder anzutreten, als Erdbeeren, Salat, Kohlpflanzen.

Unkraut — muß jetzt schon, wo es hervorkommt, umgehackt werden. Jung ist es durch Hacken am leichtesten zu tilgen. Man wählt eine Zeit, wo die Erde trocken und der Tag sonnig ist, weil es da am leichtesten verwelkt. Bei dem Unkraut, welches ganz dicke und fein aufgeht, hilft man sich am besten, wenn man es mit einer scharfen Schaufel abstößt, etwa so wie man Gänge schaufelt.

Dünger abzunehmen, von Artischocken und andern Gewächsen, die man etwa bedeckt hätte, sobald als die Witterung milde genug ist.

Zu behacken und umzustechen Spargel und Erdbeerenbeete, wenn die schon in vorigen Monaten umgegrabene Erde etwa wieder eine harte Rinde erhalten hat.

Auszustechen den Spinat, damit der stehen bleibende desto mehr Raum erhalte, und um so eher geschnitten werden könne.

Begießen, bey trockner Witterung, was von jungen Sämereyen nicht aufgehen will.

6) Uebrige Geschäfte.

Düngerhaufen, die aus verfaulten Pflanzen gelegt sind, müssen bald umgestochen werden.

☞ Erdkrebs, oder Maulwurfsgrille, s. Nov. 6. Februar 5.

Anhang zum Küchengarten.

Mistbeete. März.

Mit dem Anfange dieses Monats, können Mistbeete angelegt werden, wenn es im vorigen Monat noch nicht hat geschehen können. Ist das Beet im vorigen Monat schon angelegt, so wird es nun in diesem Monat gesäet. Dies geschieht alsdann, wenn

das Beet nicht mehr dampft, und man mit der Hand bis auf den Mist durch die Erde fassen kann, ohne daß die Wärme für die Hand unleidlich wäre. Dies kann wohl 5 — 10 Tage, nach der ersten Anlage des Beetes dauern. Hat man Beete aus Gerberlohe, so gilt die nämliche Probe, aber es gehen wohl 14 bis 20 Tage vorbei, ehe dies wird geschehen können.

Besäet kann das Beet werden, mit Kresse, Blumenkohl, Wirsing, Salat, Majoran, Schminkebohnen, Carotten, Monatradies, u. a. m.; auch Gurken und Melonen ganz zu Ende d. M. Man muß aber darauf sehen, daß sich die Gewächse zu einander schicken, und keins das andere überwuchere.

Bedeckt werden die Beete, bey sehr kaltem und trübem Wetter, aber bey trocknem und sonnigem Wetter, müssen die Matten und Decken abgenommen werden.

Luft geben, sobald die Sonne stärker auf die Beete scheint, damit die Dämpfe ausziehen, die sonst die Gewächse schnell verderben würden, und zwar um somehr Luft, je stiller und wärmer das Wetter ist. Die Luft muß an der Seite gegeben werden, wo der Wind nicht herkommt. Sobald die Sonne sich wieder zum Untergange neigt, giebt man immer weniger Luft — dies kann etwa um 3 Uhr Nachmittags an schönen Tagen seyn — späterhin

nimmt man die Luft ganz wieder, und deckt die Beete wieder zu. Alle festen und derben Gewächse verlangen mehr Luft, als die zarten und weichlichen, hiernach muß man sich gleich beym Säen richten.

Fenster werden ganz weggenommen, sobald ein warmer Regen kommt, aber nachher wieder aufgelegt.

Begießen, so oft es nöthig ist, und zwar vorzüglich oft an warmen und schönen Tagen, wo kein Regen erfolgt.

Nachheitzen, sobald es nöthig ist, und die Wärme abnimmt. Bei eigentlichen Mistbeeten geschieht dies dadurch, daß an den Seiten frischer Mist nachgelegt wird. Bei Lohbeeten ist das jetzt noch nicht nöthig, geschieht aber durch Beimischung frischer Lohe, oder auch blos durch Umrührung der alten.

Fenster braucht man zu Ende des Monats den Kohlgewächsen nicht mehr zu geben, sie wachsen meistens zu geil darunter. Man bedeckt sie daher blos mit Rohrmatten oder Strohdecken.

III.

Blumengarten. März.

1) Gesäet kann werden — Kornblumen, Lupinen oder Feigbohnen, wohlriechende Wicken,

Nasturzium, oder afrikanische Kresse, Rittersporn, flos Adonis, Convolvulus tricolor — gleich auf die Stelle, wo sie blühen sollen — doch gehen mehrere von selbst auf, wenn man sie schon im Garten gehabt hat. — Auch kann Aster, Flos africanus Jacobaea, Oculus Christi, Flos Adonis, Cyanus indicus, gesäet werden, wohin man will. Auch Calendula, Rittersporn, Scabiosen u. s. w.

Die Asterarten, von welchen man Saamen ziehen will, werden besonders in Töpfe gesäet — man läßt aber nur in jedem Topfe eine Pflanze stehen.

Anmerkung. Man kann alle diese Gewächse säen, wenn man in diesem Monat will, da ihnen die Kälte nichts schadet.

In Töpfe zu säen, Sommer- und Winterlevkoien, auch Sineserneleken.

2) Zu legen und umzulegen — Anemonen und Ranunkeln, wozu jetzt die beste Zeit ist, wenn gute trockne Witterung einfällt. Sie müssen aber, bis sie hervorkommen, feucht gehalten werden. Umgelegt werden die Federnelke, Ebereis, oder Eboritte, und Gewürzkräuter. s. den Küchengarten, März.

3) Ins Freie werden gebracht, am Ende des Monats, und bei günstigem Wetter Aurikeln und Nelken, aber an eine Stelle, wo sie gegen Frühsonne und rauhe Winde geschützt sind. Doch

müssen sie auch schon vorher im Zimmer an freie Luft gewöhnt seyn. Ohne diese Vorsicht sind sie zu zärtlich. Zugleich werden diese Blumen sowohl, als auch andere, die man ins Freie bringt, einige Zeit darauf, wenigstens einige Zoll hoch, mit neuer guter Erde versehen.

4) Begießen — muß man jetzt mehr, als im vorigen Monat, da die Blumen mehr freie Luft erhalten; doch muß dieß nur um Mittag geschehen.

Erde aufzulockern, um alle Blumen im Garten, und die etwa entblößten Wurzeln damit zu bedecken; doch muß dies nur bei trockner Witterung geschehen.

5) Blühen können, Schneeglöckchen (Lenovium vernum), Krokus, Primeln, Anemone hepatica (hepatica nobilis, oder Leberblümchen) und mehrere andere.

Uebrigens ist das zu beobachten, was im vorigen Monat, an seinem Orte angegeben ist — auch muß man nachsehen, ob sich nicht Maden und andere Thiere an den Stubengewächsen ansetzen, und dieselben mit feinen Pinseln reinigen.

Anmerkung. Einige Arten Rosen, welche nicht gern Ableger bringen, wird man glücklich vermehren, wenn man eine Wurzel des Stocks in die

Höhe hebt, so daß dieselbe nur leicht mit Erde bedeckt ist.

Will man Rosen im Winter haben, so muß man schon jetzt gut bewurzelte, junge und wohlgewachsene Stöcke in Blumentöpfe setzen, und an schattige und kühle Orte in den Garten verpflanzen.

I.

Baumgarten. April.

1) Verädlung. S. März.

Alles, was im vorigen Monat die Witterung verhindert hat, gleich in diesem nachzuholen. — Kopuliren, wenn der Saft schon eingetreten ist, mit etwas alten Reisern, die etwa zu Ende Februars gebrochen sind, wenn man deren anders im Vorrath hat. — Auch okuliren kann man im Nothfall mit den im Februar eingelegten Reisern, die man aber zuvor im Wasser aufquellen muß.

2) Krankheiten und Beschädigungen der Bäume.

Erfkorne Bäume, — es muß die Erde um dieselben aufgelockert, und auch frische Pflanzenerde tief genug untergegraben werden. Man wirft auch einige Aeste von dem Baume ab — ritzt das Ober-

häutchen desselben ein wenig auf, und läßt ihm keine Tragknospen; kurz man thut alles, wodurch sich der Baum erholen kann.

Aufzuritzen — das Oberhäutchen des Baums, wenn derselbe Ansatz zum Krebs, Brand, Räude, oder ähnlichen Krankheiten hat. Ist eine solche Krankheit schon in einem ziemlich hohen Grade vorhanden, oder scheint es, als ob hie und da die Rinde des Baums aufspringen wollte, so schlitze man den Baum von oben bis unten, bis auf das Holz, jedoch ohne dieses zu beschädigen. Man thut dies aber nicht früher als am Ende des Monats — es ist aber ungewiß, ob der Baum sich wieder hilft.

Abzuschälen, die rauhe borkige Oberhaut, oder oberste Rinde bei denjenigen Bäumen, welche gesund an Stamm und Zweigen zu seyn scheinen, und doch nicht im Wuchs fortwollen. Dieser Fehler ist sehr häufig, und das Abschälen der äußersten Rinde, bis beinahe auf die grüne saftige Rinde, thut zuweilen bewundernswürdige Wirkungen. Nur muß man dazu scharfe Messer haben.

Moos abzuschaben, von den damit behafteten Bäumen, vermittelst des Rückens eines starken Messers. Am leichtesten geht diese Arbeit nach einem Regen von statten. Man kann auch scharfe Bürsten

dazu nehmen, die man in Mistlacke eintaucht, um den Stamm zu stärken.

Frostableiter — an den Aprikosen und andern frühblühenden Bäumen anzulegen, wenn man starke Fröste vermuthet. Sie bestehen aus Strohseilen, die in der Krone des Baums anfangen, und in einen Eimer mit Wasser gehen, welcher in einiger Entfernung vom Baume steht. Die Enden der Strohseile müssen durch Steine unter Wasser gehalten werden. Man kann aber die Seile von mehrern Bäumen in denselben Eimer leiten.

Anmerkung. Ob es aber mit diesen Frostableitern mehr ist, als Täuschung, muß die Zeit erst noch lehren.

Gegen Frost schützen, blühende Spalierbäume, durch Stroh- und Rohrmatten, die des Nachts, — noch besser erst früh vor Sonnenaufgang, über die Bäume gehangen, und nicht eher abgenommen werden, als bis die Sonne schon hoch genug steht, und an den Zweigen des Baums keine Spur von Frost mehr sichtbar und fühlbar ist.

Raupen, s. März und Februar.

Ameisen, welche junge Blüten und Knospen beschädigen, durch fein ausgezupfte Wolle abhalten, welche man dicht um den Stamm herum legt. Man sorge aber, daß zwischen Stamm und Wolle kein

Durchgang bleibe. Man kann auch Honig mit Fliegenstein vermischen, und in einer durchlöcherten Schachtel unter den Baum, oder sonst neben dem Ameisenhaufen eingraben. Man muß freylich vorsichtig damit umgehen.

3) Uebrige Pflege und Wartung.

☞ Orangeriebäumchen, s. März.

☞ Weinstöcke aus der Erde nehmen, beschneiden, anheften, und düngen (wenn letzteres nicht bereits im Oktober des vorigen Jahres geschehen, oder sonst überflüssig ist), sobald es in diesem Monat angeht. Weinschnittlinge, die in diesem Jahre besteckt sind, zu begießen, wenn zu starke Trockenheit und Dürre einfällt.

Abzuschneiden — die im vorigen Jahr aufs schlafende Aug okulirten Stämme, sobald sie ein wenig getrieben haben, 1 Zoll über dem Auge. Man gehe vorsichtig zu Werke, und lege Baumwachs auf den Schnitt.

Augen wegzudrücken — an allen jungen Bäumchen, oder Zwergbäumen, wo man keine Reiser haben will — auch an denjenigen Stellen der Wildlinge, an welchen man künftig verädlen will.

Anmerkung. Bei allen Geschäften dieses Monats muß man den vorigen Monat nachsehen,

damit das zuerst nachgeholt werde, was im vorigen nicht geschehen konnte.

4) Obst.

Unter Aepfeln, immer noch viele Arten von Reinetten, als der Nelguin, die grüne deutsche Reinette, auch der große graugefleckte Peppin, der Bohnapfel, der Api, der Stettiner u. a. m.

Unter Birnen, die Kaiserbirn mit Eichenlaub, mehrere Bergamotten, die deutsche Muskateller, Winterchristbirn, die Sarasin u. a. m.

II.

April. Küchengarten.

1) Gesäet wird:

In der ersten Hälfte, s. März 1, 1. Pastinaken, Mohrrüben, Petersilienwurzeln, Hafer- und Zichorienwurzeln, die Hauptaussaat. Man thut wohl, gleich in der ersten Woche des Monats dazu zu thun.

Kohlrabi, Braunkohl — um die Mitte des Monats, Hauptaussaat für Herbst- und Wintergebrauch. Doch kann man auch noch nach der Mitte dieselben säen.

Zwiebeln — die Hauptaussaat.

Jesuiterthee, Botrys — gleich zu Anfange des Monats.

Portulak, Sommerendivien, Kopfsalat. S. März 1, 1.

Kresse, — kann nun mit Sicherheit gesäet werden.

Fenchel, an einer sonnigen Stelle wird er am besten gerathen.

Thymian und Raute, s. März 1.

Porre, ist nun rechte Zeit zu säen. Wenn man ihn nicht verpflanzen will, so muß er gleich die erforderliche Weite und einen sattsam guten Boden erhalten.

Monatradiese — eigentlich zu welcher Zeit man will. Man muß eine Stelle aussuchen, wo sie von den Erdflöhen nicht so viel leiden, und kann sie um eben der Absicht willen unter andere Gewächse, die weitläuftig stehen, einzeln ausstreuen.

Beete oder Mangold und

Mangoldrübe, so früh man will, doch ist auch nach der Mitte des Monats noch nichts versehen.

Rothe Rüben, können entweder ordentlich ausgesäet werden, oder aber besser und leichter, steckt man sie gleich dahin, wohin sie kommen sollen, jedoch um die Hälfte enger, als sie nachmals sollen zu stehen kommen, weil manche Saamenkörner nicht

aufgehen dürften. Was nachmals zu dicke steht, wird zu seiner Zeit verzogen. Man steckt sie aber nicht gern vor der Mitte dieses Monats.

Dickrüben, Turnips, verhalten sich wie rothe Rüben.

Mairüben, nur so viel, als man bald zu verspeisen gedenkt.

In der zweiten Hälfte:

Mairüben — früher gesäet, pflegen sie gern in Saamen zu gehen, zumal in trocknen Sommern. —

Sellerie — kann bis zu Ende des Monats gesäet werden — aber nicht früher, weil er sonst gern in Saamen geht. Der Saame muß bei trockner Witterung begossen werden.

Kohlrabi, und

Braunkohl können noch bis zu Ende des Monats gesäet werden, wenn man es in der ersten Hälfte vergessen hätte. Man muß aber bei trockener Witterung und im flüchtigen Boden, dem Saamen mit Begießen zu Hülfe kommen.

Weißer Kopfkohl — die Hauptaussaat zu künftigem Wintergebrauch kann bis zu Ende des Monats gemacht werden, desgleichen:

Blumenkohl, Savoier und Wirsing.

Rothe Rüben, können noch ohne Nachtheil gesteckt, oder auch gesäet werden, im letztern Falle

muß man aber nicht viel, über die Mitte des Monats warten.

2) Gelegt oder gesteckt werden:

Erbsen — zu welcher Zeit man will.

Spargelerbsen — desgleichen, und werden bis auf den Raum, dessen sie nicht so viel verlangen, wie Erbsen behandelt.

Kichern (deutscher Kaffee, cicer arietinum) können von der Mitte des Monats an gelegt werden. Man hat es von jeher als ein vortreffliches Surrogat des Kaffees gerühmt. Es kommt auf den Geschmack an.

Gartenbohnen, können vom Anfang bis zur Mitte — ja bis zum Ende gelegt werden, wenn man will.

Schminkbohnen (Vitsbohnen); die wahre Zeit der Aussaat ist im May, s. May — hat man aber Saamen zu verlieren, so kann man schon in der Mitte dieses Monats eine mäßige, und am Ende eine stärkere Aussaat machen, sowohl von Zwergbohnen (Buschbohnen, Kriech- oder Krupbohnen), als von Laufbohnen. Man suche eine frühe Art aus. Kömmt kein Nachtfrost mehr, so gelingt die Saat.

Mais, oder türkischer Waizen (Zea Mais) um die Mitte d. M. Man braucht die Körner, wenn sie völlig ausgewachsen, aber doch noch weich sind, zum Einmachen.

Kartoffeln. — Eine kleine Aussaat, besonders von einer frühen Art, z. B. den engl. Zuckerkartoffeln, hätte schon können am Ende vorigen Monats gemacht werden. Nur muß der Saame alsdann ein wenig tiefer gelegt werden. Die Hauptaussaat macht man aber von der Mitte (und wenn man ein sehr trocknes Land hätte, schon vom Anfang) dieses Monats, bis zu Ende desselben. In jedes Loch muß man nur eine Kartoffel legen, wenn sie Augen genug hat, wo nicht, zwei oder höchstens drei. Man muß sorgen, daß die eingelegte Kartoffel nicht hohl zu liegen komme, sondern fest an die Erde anschließe, damit sie bald keime. Man lege aber keine blos abgeschälte Augen, wenn man nicht der Güte der Frucht schaden will.

Artischocken — sobald das Wetter warm genug ist, werden drei Körner auf die Stelle gelegt, wo eine Pflanze stehen soll; jeder Kern wird einige Zoll weit von dem andern gelegt. Sind die Kerne aufgegangen, so läßt man nachmals nur die schönste und beste Pflanze stehen, welche keine Stacheln hat. Bei trockner Witterung will der Saame fleißig begossen seyn. Im August können die Früchte schon eßbar werden, S. Nro. 3.

Kardonen, werden ganz wie Artischocken behandelt. Siehe auch Nro. 3.

Spargel, siehe Januar und März. Kann noch bis zu Ende dieses Monats, im Nothfall aus Pflanzen angelegt werden — aber besser gleich im Anfange desselben, wo man nicht so leicht in Gefahr steht, die Keime zu beschädigen.

3) Umgelegt und verpflanzt werden:

Zwiebeln und Winterzwiebeln — erstere werden recht groß durch das Verpflanzen, müssen aber zuvor den Winter durch am Ofen recht ausgetrocknet seyn, wenn sie nicht in Saamen gehen sollen Man nimmt zum Verpflanzen gern nur die kleinsten Zwiebeln vom vorigen Jahr.

Knoblauch, Rockenbolle und Schalotten, werden in der Mitte durch ihre Nebenzwiebeln oder Zehen vermehrt, und werden dann im August etwa tauglich.

Perllauch — wird durch seine Nebenzwiebeln vermehrt. Wenn man die Nebenschößlinge vom Porre im März und April verpflanzt, und die Stengel, sobald sie in Saamen treiben wollen, ausschneidet, so erhält man den Perllauch, und ist hier also der nemliche Fall, wie mit den Winterzwiebeln. S. März 3.

Artischocken, s. Nro. 2. werden besser aus den Nebenschößlingen der alten Stöcke, als aus

Kernen erzogen. Dazu ist meistens am Ende dieses Monats die rechte Zeit, wenns nicht zu kalt ist, sonst mag es im Anfang Mayes geschehen. Man läßt an den Schößlingen nur die Herzblätter, und pflanzt dieselben so tief ein, daß die Blätter nur allein hervorstehen. Sie müssen anfangs gut begossen werden, bis zum Anwachsen, zumal da sie wenige Wurzeln haben. Die Früchte sind im August tauglich zum Essen.

Verpflanzt werden:

Kopfsalat, und

Sommerendivien, sobald man von seiner frühern Aussaat Pflanzen hat, welche groß genug sind.

Kohlpflanzen — wenn sie noch vom Herbst her sind, so hätten sie schon im März an ihre Stelle gepflanzt werden sollen. Hat dies bisher nicht geschehen können, so ist nun die allerhöchste Zeit, und muß dies das allerererste im Monat seyn.

Sollten einige, in diesem Jahr gesäete Kohlsämereien schon soweit, zu Ende des Monats, herangewachsen seyn, daß sie verpflanzt werden können, so braucht man damit keinen Anstand zu nehmen, und behandelt sie so, wie Pflanzen vom Herbst her.

Anmerkung. Bei allem Verpflanzen hat man darauf zu sehen, daß die Pflanzen tief genug in die Erde kommen, daß sie Wurzel genug haben, —

daß die Wurzeln im Loche nicht gepreßt sind, und beim Pflanzen beschädigt werden, und daß die Pflanze fest stehe. Letzteres erreicht man durch Angießen der Pflanze, wodurch auch der baldige Wuchs derselben befördert wird. Die Zeit zum Pflanzen ist der Vormittag, wenn man wählen kann.

4) Zum Saamenerziehen.

S. März 1.

☞ Schnittsalat — man kann einige Pflanzen gleich zu Anfang im Monat besonders dazu auspflanzen, um Saamen davon zu ziehen. Man giebt ihnen etwa einen Fuß weit Raum.

Sommermajoran — er sey im Freien oder in Töpfen durchgewintert, wird gegen die Mitte des Monats mit voller Erde an eine sehr sonnreiche und fette Stelle eingesetzt. Die Pflanzen erhalten einen Fuß Raum.

Spinat — einige Pflanzen läßt man gleich anfangs zum Saamen stehen, und sticht so viel von den dazwischen stehenden aus, daß jede fast 2 Fuß — wenigstens doch einen starken Fuß Raum erhält.

5) Wartung der Gewächse.

Behackt werden Erbsen und Gartenbohnen, und die Erde wird ein wenig angescharrt, wenn man will. Kohlpflanzen — desgleichen —

auch Erdbeeren, wenn es nicht schon im vorigen Monat geschehen ist.

Verzogen werden, alle die überflüßigen Kohlpflanzen, vom vorigen Herbst her, wenn man anders mehrere auf eine Stelle gepflanzt gehabt hat.

Gestiefelt die Erbsen (auch Zwergerbsen) die schon anfangen Ranken zu treiben.

Gedüngt — die Erdbeeren, wenn es nicht schon, wie doch hätte seyn sollen, im vorigen Herbst geschehen ist. Man legt nemlich zwischen die Reihen sehr fetten Dünger. Besser ists, wenn man sie einigemal stark mit Mistlauche begießt, doch muß dieselbe nicht zu stark seyn, sonst leiden die Wurzeln. Durch Beimischung von Wasser kann man sie schwächer machen. Es ist sehr wenig bekannt, daß der Schafdünger, rein und ohne Beimischung von Stroh, für dieses Gewächs am vortheilhaftesten ist, und überaus große Früchte giebt. Man legt die Knötel zwischen die Reihen, und gräbt sie ein.

Bedeckung abzunehmen, nemlich die Erde und den Dünger von den Artischocken, sobald die Witterung milde genug ist.

Unkraut muß überall getilgt werden, wo es hervorkommt; s. März.

Erdflöhe finden sich in diesem Monat ein, und müssen junge Gewächse, durch fleißiges Begießen

oder durch Bestreuen mit feiner Stauberde, gegen dieselben geschützt werden.

Anhang zum Küchengarten.

Mistbeete. April.

Gleich im Anfange können Schminkebohnen und Gurken gelegt werden — auch einige Melonen.

Das Unkraut muß bei Zeiten ausgejätet werden.

Die Gewächse müssen immer mehr an die freie Luft gewöhnt werden.

Die übrige Wartung ist wie im März.

III.

Blumengarten. April.

1) Gesäet wird, was im vorigen Monat angegeben ist, sogleich im Anfang des jetzigen, wenn es bisher versäumt ist, auch Resede. In Töpfe werden gesäet beide Arten von Basilikum, und geranium moschatum.

2) Gelegt können noch werden, Anemonen und Ranunkeln, s. März, aber sie kommen viel später zur Flor, und blühen auch meist schlechter.

3) Zu bedecken mit Matten, die Aurikeln, Hyacinthen, Jonquillen, Primeln, Tazetten, welche blühen, damit sie gegen Regen und Sonnenhitze beschützt werden.

4) Ins Freie werden gebracht, alles was noch in den Zimmern hat bleiben müssen, und zwar gegen die Mitte des Monats, auch im Anfange des Monats, jedoch unter den im vorigen Monat, von Nelken und Aurikeln angegebenen Bedingungen.

5) Zum Saamen, werden die Stöcke ausgezeichnet, und an einen Platz gebracht, wo sie freie Luft und Morgensonne haben.

6) Mit frischer Erde obenher zu versehen, alle durchwinterten Blumen, von welcher Art sie auch seyn mögen, und wie sie auch übrigens, ob im Zimmer oder im Freien, durchgewintert sind.

Zu begießen, die aus dem Saamen aufkeimenden Pflanzen — vorzüglich Aurikeln und Primeln, wenn dieselben schon aufgehen.

Zu erziehen aus Stecklingen, Rosmarin und gefüllten Goldlack. Sie müssen in ein gutes Land in Schatten gesetzt, und bis sie Wachsthum zeigen, feucht gehalten werden.

Die Pflanzen zu reinigen vom Unkraute und von faulen Blättern, und die viola matronalis und Nachtviolen, von den Insekten, die sich in die Herzblätter einnisten — durch weiche Pinsel.

7) Blühen werden, einige Arten Valerianen und Veroniken, Hyacinthen, Anemonen und Ranunkeln, Adonis vernalis, Merzviole und andere Violen, und mehrere andere Blumen.

I.

Mai. Baumgarten.

Alle Geschäfte des vorigen Monats müssen zuerst nachgeholt werden.

1) Beschädigungen und Krankheiten.

Bäume aufritzen, } s. April.
Ameisen, }

Rebenstecher, s. Juni.

Maikäfer — müssen früh von den Bäumen abgeschüttelt werden, wo sie noch vom nächtlichen Herumschwärmen müde sind — man kann sie, aber nur sehr mäßig, den Hühnern vorwerfen — besser den Karpfen in Teichen.

Egelschnecken — wenn sie die Pfropfreiser beschädigen, so nehme man Büschel von Erbsenstroh und lege sie Nachts hin — diese Thiere versammeln sich drunter, und man liest sie am andern Morgen früh auf.

Blattläuse, unter allen Mitteln dagegen ists am wirksamsten, die jungen Bäumchen mit schlechtem Tabak zu beräuchern, nachdem man zuvor ein Tuch drüber gehangen hat. An ganz jungen Pfropf- und Okulirreisern kann man sie mit einem Pinsel abbür-

sten. Auch dadurch erleichtert man sich viel, wenn man die Spitzen, an welchen sie sitzen, abbricht.

Wickelraupen aufpassen, bald im Anfange des Monats, wo sie sich Abends versammeln, damit man sie wegnehmen und tödten könne.

Mäuse und Ratten — durch Fallen, durch eingegrabene Töpfe, oder Kessel, die mit Wasser zur Hälfte gefüllt sind, auch durch Mohrrüben und Pastinaken, die man gespalten und mit Gift inwendig bestreut, und dann in ihre Löcher und Fährten gesteckt hat, oder durch Löcher, die durch den Erdbohrer gemacht sind, vertilgen. Bäume, die durch Abnagen der Wurzeln locker geworden sind, werden wieder angetreten und dann stark begossen.

Welsche Nüsse, nicht in Schierling gekocht, wie man wohl oft gerathen hat, sondern in einer Lauge von Potasche, und in die Fährten und Gänge gesteckt, ist diesen Thieren ein angenehmer Fraß, und es laxirt dieselben zu Tode.

Noch hat man ein Mittel angegeben, welches wenigstens zu versuchen steht. Man soll nämlich schwarzes Steinöl nehmen (wie es in jeder Apotheke zu haben ist), damit Wolle stark einweichen, und diesen Wollenbüschel in die Löcher der Mäuse stecken. Der Geruch des Oels soll diese Thiere vertreiben. Man kann das Mittel einigemal wiederholen. S. Jan. 4.

Moos an Bäumen, mit scharfen, zuvor in Mistjauche eingetauchten Bürsten abmachen. Die Zeit nach einem Regen ist dazu am besten. S. Jan. 4.

2) Uebrige Behandlung und Wartung.

Kopulirbänder nachsehen, und lüften, wenn das Band einschneidet, wenn man nemlich Bäume vom Winter her kopulirt hat.

Dies kann ganz am Ende des Monats zuweilen der Fall seyn. Doch muß man nicht gleich das Band abnehmen, auch dann nicht, wenn es schiene, daß die Wunde schon verwachsen wäre; denn es ist doch anfangs nur die äußere Rinde verwachsen.

Pfählchen beistecken bei allen kopulirten und gepfropften Stämmchen, und zwar an 2 Seiten, so daß die Pfählchen sich in den Spitzen wie ein Dach berühren — dies ist sowohl zum Schutz der jungen Reiser nöthig, als auch zur Erinnerung dienlich, sich in Acht zu nehmen. Bei Reisern, die hoch auf den Stämmen gepfropft sind, muß man auch Stäbe anbinden, damit die Vögel sich nicht auf die Reiser setzen, und dieselben abbrechen.

Pfähle wegnehmen, von allen jungen Bäumen, die stammhaft genug sind. Kein Baum muß länger, als es höchst nöthig ist, einen Pfahl haben; denn an der Seite, wo der Pfahl steht, bleibt der

Baum sonst zärtlicher und bekommt dort leicht schadhafte Stellen. Jeder Baum muß von allen Seiten freie Luft und Sonne haben.

Augen abdrücken, s. April.

Spitzen abkneipen, von denjenigen Bäumchen, die im Stamme schwach sind, und keine Nebenreiser und Seitenäste aus denselben hervor treiben wollen.

Regen in der Blüthenzeit abzuschütteln, von allen blühenden Bäumen, damit die Befruchtung durch den Saamenstaub desto eher geschehen könne. Es versteht sich, daß dies nur dann nöthig ist, wenn der Regen anhält.

Blüthen abnehmen, von allen zu jungen und schwachen Bäumen, und nur einige wenige daran sitzen lassen — besser gar keine, wenn man die Sorte weiß. Je frühzeitiger ein schwacher Baum stark trägt, desto eher verkrüppelt er.

Begießen zu Ende Monats, alle neu versetzten Bäumchen und Hecken, wenn es zu anhaltend trockene Witterung ist. Auch der Saame muß begossen werden unter der nemlichen Bedingung.

Wein anbinden, wenn es noch nicht im April geschehen ist, gleich zu Anfang im Monat.

3) Obst.

Von vorjährigem Obst sind die meisten im April erwähnten Arten noch vorhanden, als viele Reinetten, die Nelguin, die Aizema, Goldreinette, der Mätapfel, unter Birnen, die deutsche Muskateller, einige Bergamotten, der Winterdorn, die Sarasin u. m. a.

Neues jähriges Obst.

Wenn das Frühjahr zeitig und warm, und die Himmelsgegend mild genug darnach ist, auch der Garten vortheilhaft liegt, so können einige Arten Maikirschen schon am Ende des Monats reif werden.

II.

Mai. Küchengarten.

Gesäet wird:

Gleich im Anfang dieses Monats

☞ Alle Arten von Kohl, wenn sie nicht schon zu Ende des vorigen Monats gesäet sind, als Blumenkohl, Savoier Wirsing, Broccoli, weißer Kopfkohl, Choux perpetuel, Braunkohl, Kohlrüben und Kohlrabi. Der braune Kohl muß weitläuftig gesäet werden, wenn er im Julius zum Verpflanzen tauglich seyn soll.

Thymian, wenn man dessen noch nöthig hat, gleich im Anfang.

Sommermajoran, — wie Thymian.

Basilikum — desgleichen — wenn man dasselbe nicht verpflanzen will, so muß es gleich auf einen halben Fuß weit gesäet werden.

Sellerie — gleich im Anfang, wenn man noch Pflanzen nöthig hat, oder der Saame vom vorigen Monat nicht aufgenommen ist. Er muß fleißig begossen werden.

Bis zur Mitte

Petersilien, und Petersilienwurzel, Zichorien und Skorzonerwurzeln, wenn man diese Gewächse nicht bereits im vorigen Monat besorgt hat.

Kopfsalat — eine neue Aussaat.

Sommerendivien — desgleichen.

Sommerrettig — kann eigentlich zu jeder Zeit im Monat gesäet werden. Kann man den Tag der Aussaat vor oder nach einem Regen treffen, so ists desto besser. Man bedecke das Beet bis zum Aufgehen mit Erbsenstiefeln etwa, oder schütze es sonst, denn die Vögel sind sehr begierig auf den Saamen.

Ganz am Ende des Monats

Rapuntika — früher gesäet, geht sie gern in Saamen.

Monatradiese — können jetzt, und zu jeder Zeit im Monat gesäet werden.

2) Gelegt und gepflanzt werden:

Erbsen — zu jeder Zeit im Monat. Hat man ein Beet, welches frische und feuchte Erde hat, so ists desto besser — doch ist eine Ausnahme in feuchten Jahren.

Schminkebohnen — Vitsbohnen. S. April. Man legt eine Pflanzung im Anfang — die Hauptpflanzung in der Mitte, und eine letztere zu Ende des Monats, um dieselben noch spät hinaus im Jahre zu haben. Man könnte auch, aber nicht so gut, mit der letzten Pflanzung, bis zu Anfang des künftigen Monats warten.

Kürbisse. Man legt die Kerne bald im Anfang des Monats. Sollte die erste Saat zu Grunde gehen, so muß, sobald man kann, eine zweite gemacht werden.

Gurken — werden zu verschiedenen Zeiten gelegt, eben so wie die Schminkebohnen. Die Hauptaussaat darf vor der Mitte des Monats nicht gemacht werden. Man halte den Saamen durch Begießen feucht, bis er hervorkeimt.

Melonen — man nehme, wenn man sie im Freien erziehen will, ja von einer frühen Sorte, so kann man sie in guten Jahren schon im August haben. Es gelingt aber nicht immer. Man muß aber auch auf Stand und Lage sehen.

Raute — die jungen Stöcke von ausgefallenen Saamen können zu jeder Zeit im Monat ausgepflanzt werden.

Mangoldrüben und

Bete, sobald die Pflanzen dazu groß genug sind.

Rothe Rüben, desgleichen.

Artischocken, s. April. Werden am besten aus den Nebenschößlingen der, entweder im freien Garten, oder auch im Keller durchgewinterten Pflanzen angelegt. Kann man eine feuchte und warme Witterung dazu treffen, so ist diese dazu am bequemsten. Bis zum Anwachsen müssen die jungen Pflanzen feucht gehalten werden.

Die Ableger von Stöcken, die im Garten durchgewintert sind, sind besser, weil sie nicht so zärtlich sind, und daher leichter anwachsen.

Kopfsalat — am besten, wenn man es vor oder nach einem Regen treffen kann.

Kohlpflanzen — so viel deren, von den früh gemachten Aussaaten tauglich zum Verpflanzen sind,

welches nicht vor dem Ende dieses Monats, oft aber erst im Anfang des künftigen seyn wird.

3) Saamenerziehung.

Zu schützen gegen den Wind, den Kopfkohl, die Zwiebeln, die Carotten u. s. w., deren Stengel in die Höhe gehen. Man faßt entweder das ganze Saamenbeet, worauf sie stehen, oder noch sicherer, die einzelnen Reihen mit Stangen ein.

Auszuzeichnen zum Saamen, die schönsten Köpfe von Wintersalat, welcher nun sich zu schließen anfangen wird. Man muß aber nur eine Art wählen. Desgleichen die schönsten Köpfe von Winterendivien. Die Köpfe, welche zu früh aufschießen, muß man niemals dazu nehmen, weil sie nur schlechten Saamen bringen. Man muß demselben gleich 3 Fuß hohe Stöcke geben, weil die Stiele so hoch in die Höhe gehen. Gegen Ende des Monats wählt man auch die schönsten festesten Stauden von Blumenkohl zum Saamen aus. Man nimmt diejenigen, die am längsten geschlossen bleiben: denn was sich allzufrüh auseinander giebt, bringt nie recht guten Saamen.

Schnittkohl — man hebt einige Pflanzen aus, und bringt sie an den Ort, wo sie Saamen tragen sollen. Man kann aber auch nur einige Stauden auf ihrem Orte stehen lassen; doch muß man ihnen

dadurch, daß man die andern wegzieht, Platz genug verschaffen.

Basilikum. Man nimmt gleich einige ausgesuchte schöne Körner, und steckt sie in Blumentöpfe — zwei Körner in einen etwas großen Topf, oder besser drei bis vier — man zieht aber nachmals, wenn alle Körner aufgehen, zwei Pflanzen weg. In kleinen Töpfen darf nur eine Pflanze stehen bleiben.

4) Wartung der Gewächse.

Zu behacken, Erbsen, Kopfsalat, Schminkebohnen u. s. w. und die Erde auch, wo es angeht, ein wenig anzuscharren. Desgleichen die Gurken, sobald sie dazu hinlänglich groß sind, wie auch die Kartoffeln, das erstemal, ein wenig anzuhäufeln.

Zu verziehen, die Gewächse, welche zu dicke stehen, als die Kohlpflanzen, Petersilienwurzeln, rothe Rüben, auch Dill, Borrago u. s. w. Desgl. die Artischocken, welche man aus Kernen angelegt hat, s. April N. 2., und ebenfalls die Kardonen zu stiefeln — die Erbsen.

Den Gartenbohnen, von der ersten Saat, werden, sobald sie unten anfangen zu blühen, oben die Spitzen abgebrochen, sie behalten ihre Blüthen desto besser.

Englischer Spinat, welcher anfängt in Saamen zu gehen, muß abgeschnitten werden. Wenn man ihn zum Saamentragen kommen läßt, pflegt die Staude gern einzugehen.

Begießen, die Erdbeeren, wenn sie anfangen Blüthen zu bringen. Man schone aber das Wasser nicht, denn dieses Gewächs verlangt viel Feuchtigkeit, vorzüglich in der Blüthezeit, um seine Früchte ansetzen zu können. Das Begießen geschieht gegen Abend.

5) Uebrige Geschäfte.

Aus dem Unkraut werden neue Düngerhaufen angelegt. Die alten Düngerhaufen von verfaulten Pflanzen werden umgestochen.

Die Beete, die man in den folgenden Monaten bepflanzen will, und diejenigen, welche ledig geworden sind, müssen nun zubereitet werden.

Anhang zum Küchengarten.

Mistbeet. Mai.

Die Gewächse werden immer mehr an frische Luft gewöhnt, und daher werden an Tagen, die nicht allzukalt oder rauh sind, die Fenster abgenommen.

Einige Pflanzen können vom Mistbeet ins freie Land gesetzt werden — vorzüglich mehr gegen die

Mitte des Monats, wenn das Wetter warm genug ist, als Schminkebohnen und Gurken, die man aber mit voller Erde ausheben muß.

Luft muß auch in warmen Nächten schon gegeben werden, und überhaupt muß man sich auch nach der Witterung richten, wie stark oder schwach in warmen Nächten die Bedeckung seyn soll.

Die übrige Wartung ist, wie in den vorigen Monaten.

III.

Blumengarten. Mai.

1) Zu säen — ins freie Land oder in Töpfe Nelken, Balsaminen, Nachtviolen, Goldlack. Das Land muß nicht zu flüchtig und leicht seyn, und der Saame nur $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Zoll untergebracht werden.

2) Zu pflanzen, Maiblumen etwas tief, an ein feuchtes schattiges Beet, desgleichen Goldlack, Nelken und Levkoien, bald im Monat, vollends zu verpflanzen. Vorzüglich müssen die jungen Nelkensenker vom vorigen Herbst, in gute Erde gesetzt werden, wenn sie dergleichen nicht schon beim Einsetzen im Herbst erhalten haben, in welchem Falle nur obenher gute Erde gegeben wird. Auch können gegen Ende des Monats einige junge Pflanzen, die groß genug dazu erwachsen sind, versetzt werden.

3) Zu begießen, alles was der Feuchtigkeit bedarf, und zu welcher Tagszeit man will, nur nicht in den heißen Mittagsstunden, und auch nicht die Anemonen, deren Kraut anfängt zu welken.

Mit Bedeckung zu schützen, die blühenden Tulpen, und die Nelken, welche jetzt anfangen auf die Blüthe zu treiben.

Stäbe beizustecken, den Nelken, welche zu spindeln anfangen.

4) Aufzunehmen, die Zeitlosen, wenn sie 3 bis 4 Jahr an einem Ort gestanden haben, sobald das Kraut vertrocknet ist. Die Zwiebeln können gleich oder im August wieder eingelegt werden — im letztern Falle muß man dieselben an einem trocknen und luftigen Orte aufbewahren.

5) Blühen werden mehrere Arten der Iris, Amaryllis formosissima, Kaiserkrone und Fritillarie (Meleagris), einige Arten von Rosen, Viola matronal. (oder hesperis matronal.) u. a. m.

I.

Junius. Baumgarten.

1) Veredeln.

Okuliren aufs treibende Aug, kann man 8 bis 10 Tage vor Johannis — oder oft wohl erst um Johannis, je nachdem die Witterung ist.

Es ist nicht rathsam, die Stämmchen erst vorher zu verstutzen, weil der Saft ins Stocken geräth. Wenn sich die Rinden der Stämmchen gut lösen, so ist die Zeit zum Aeugeln da. Man okulirt aufs treibende Auge am besten in die Krone, (s. Februar) bei Kirschen, Pfirschen, Pflaumen, und zwar so nahe am Schaft, als es seyn kann, und an solchen Zweigen, aus welchen man die Krone des Baums künftig vortheilhaft erziehen kann. S. Februar Nro. 1. und auch Jul. Nro. 1.

2) Beschädigungen und Krankheiten.

Moos, und } s. Mai.
Blattläuse }

Rebenstecher. — Man muß ihnen bis zu Johannis sehr aufpassen, sie stechen die Spitzen der jungen Triebe, auch wohl junges Obst an. Meistens trifft man sie früh auf den Bäumen, wo man sie ablesen muß. Sind ihrer zu viel, so breitet man weiße Tücher unter den Baum, und erschüttert denselben durch schnelle und starke Stöße. Sie fallen herunter und müssen schnell aufgelesen werden.

Raupen — mehrere Arten versammeln sich an den Stämmen und in den Winkeln der Zweige — auch wohl manche Abends. Man muß sie aufsuchen, und todt drücken. Kann man sie nicht mit den

Händen erreichen, so nehme man schäumendes und schmieriges Seifenwasser, tauche einen auf einer Stange befestigten Mauerpinsel hinein, und beschmiere sie damit — dies ist ein Mittel, das ihnen sicher den Tod bringt.

3) Uebrige Behandlung und Pflege.

Kopulirbänder lüften, wenn die Bänder einscheiden, s. Mai.

☞ Weingaizen, s. Aug. 2., jedoch ehe er blüht, weil die Blüthen auch gegen leise Erschütterungen sehr empfindlich sind — er blüht aber meistens erst um Johannis, außer etwa in sehr milden Himmelsstrichen.

Nicht stören junge Reiser, von veredelten Stämmen, und nichts abkneipen — denn dies stört den Wuchs und Saftumlauf des Baums, es sey vor oder nach Johannis.

Seitenzweige nicht nehmen — keinem Stämmchen, es sey stark oder schwach — man verspart dies viel vortheilhafter bis auf den Herbst, und am allerbesten bis auf künftiges Frühjahr. Diese Seitenzweige werden oft im Winter von den Hasen gefressen, darüber bleibt der Saft verschont.

Pfähle geben, allen jungen okulirten, oder auch andern Reisern, welche krumm wachsen wollen.

Spitzen abschneiden oder abkneipen, allen schwachen Stämmchen, welche Nebenreiser treiben sollen.

4) Uebrige Geschäfte.

Umzugraben, die Flecke, welche zu künftigen Saamen- oder Baumschulen bestimmt sind.

Zu behacken, und auszujäten das Unkraut, in Saamen- und Baumschulen. In den Saamenschulen, wo die Kerne erst in diesem Frühjahr aufgegangen sind, darf man nur jäten.

Saamen sammeln, von dem Obst, wovon man Stämmchen ziehen will, und denselben sich so aufheben, wie Jan. Nro. 1. angegeben ist. Von Kirschen kann man auch die Steine gleich legen, wenn das Land dazu schon bereitet ist, doch zeichne man auch hier alles auf, wie es im Oktober angegeben wird.

5) Obst.

Vom vorjährigen werden meist alle im vorigen Monat erwähnten Arten noch vorhanden seyn.

Neues jähriges Obst.

Aepfel, und

Birnen, werden selten schon in diesem Monate reif seyn; doch können, wenn alle Umstände günstig sind, zuletzt im Monat, zuweilen unter Aepfeln

der Frühapfel, oder Avant-tous, und unter Birnen die kleine Muskateller reif werden, auch die Kirsch- und die Frühbirne.

Kirschen, werden viele Arten reif, als unter den süßen die Wanfrieder, die engl. weiße frühe Herzkirsche, die doppelte Maikirsche, und die Herzogskirsche, unter denen gemischten Geschmacks, eine Art Natte aus Saamen, frühe spanische schwarze Herzkirsche, beide nach der Mitte des Monats, die Leopoldskirsche, die Folgerkirsche, die Dokterkirsche, die kleine Montmorency — unter sauren eine Art Maikirsche.

Pflaumen — gegen die Mitte die Frühpflaume, nachmals das Taubenherz.

Johannisbeeren, und

Stachelbeeren, von verschiedenen Arten.

II.

Junius. Küchengarten.

1) Gesäet wird:

1) Im Anfange des Monats

Kerbel, Thymian, Majoran — Kohlarten.

Kerbel in einen feuchten Boden, wenn man noch dergleichen braucht.

☞ Thymian und Majoran, sobald als möglich.

Kohlarten, s. Nro. 2.

2) In der Mitte des Monats, Salat, Sommerendivien, Endivien, Petersilien, Radiese, Blumenkohl, Wirsing, Brocoli, Sauermajoran. Alle diese Gewächse, die man erst in der Mitte dieses Monats säet, müssen, wenn es angeht, ein feuchtes Beet erhalten, oder sehr fleißig begossen werden, wenn sie gut gerathen sollen. —

Salat, giebt in trocknem Boden keine guten festen Köpfe mehr.

Petersilie — am besten auf ein schattiges Beet, — es ist auch noch nach Johannis Zeit, um sie spät hinaus zu haben.

Radiese — werden auf trocknen Beeten leicht stockig — können aber auch sowohl im Anfang, als zu Ende des Monats gesäet werden.

Kohlarten, als Blumenkohl, u. s. w. werden besser noch im Anfang des Monats gesäet.

Sommermajoran — zum Durchwintern — muß bis zum Aufkeimen sehr feucht gehalten werden, und auch nachmals, bis die Pflanzen einige Größe haben, fleißig Wasser erhalten.

3) Gegen das Ende, Petersilie, Winterrettige, Winterendivien und Carotten.

Petersilie, s. N. 2.

Winterrettige, müssen um so weiter gesäet werden, je größer man dieselben wünscht.

Winterendivien — darf nicht früher gesäet werden als jetzt, weil er leicht sonst in Saamen geht. Er muß bis zum Aufgehen feucht gehalten werden.

Carotten, braucht nur der zu säen, der sie im Herbste jung zu haben wünscht, wo aber doch gute Mohrrüben dieselben Dienste thun.

☞ 2) Gesteckt und gelegt werden:

1) Im Anfang d. M.

Artischocken, wenn man deren noch hat — die Früchte werden gegen Michaelis reif — man muß aber bald in diesem Monat dazu thun. Doch ist die Mühe oft vergebens, wenn man nicht ein frisches feuchtes Land geben kann.

Schminkebohnen, s. Nro. 2.

2) Gegen die Mitte bis zu Ende d. M.:

Späterbsen — in ein feuchtes Land.

Schminkebohnen — können noch in der Mitte, aber nicht gerne später gelegt werden.

Gurken — wie Schminkebohnen, nicht zu spät im Monat.

3) Verpflanzt können werden:

1) Mehr im Anfange d. M., Fenchel, Petersilienwurzel, Kohlarten, sowohl

weißer Kopfkohl, als Brocoli, als Blumenkohl, Savoier und Wirsing und brauner Kohl, desgl. alles übrige, was jetzt zum Verpflanzen die nöthige Größe hat, und aus Saamen angelegt ist, als Salbei, spanischer Kerbel, Raute, Porre.

Die verpflanzten Gewächse müssen alle angegossen werden, bis sie angewachsen sind. S. April N. 3. Anmerk.

Dem Porre werden vor dem Verpflanzen die Blätter beschnitten.

Petersilienwurzel — kann man verpflanzen, wenn die gesäeten zu dick stehen, und man die ausgezogenen etwa nicht gleich benutzen will; besser ist es, wenn man das nicht nöthig hat.

2) Mehr nach der Mitte bis zum Ende, alle später gesäeten Pflanzen, die groß genug sind, als Thymian, Majoran, Pimpinelle, Saturei (oder Pfefferkraut) und Portulak, welche man aber auch nur hinlänglich weit verziehen und dann unverpflanzt stehen lassen kann — desgl. Basilikum.

Kohlrüben, und

Kümmelwurzeln — um so weiter auseinander zu pflanzen, je größer sie werden sollen.

Sellerie — nicht viel vor Johannis, zumal wenn man kein schweres Land hat, weil er dann leicht in Saamen geht.

Rapuntika — frühestens erst in den allerletzten Tagen. Sicherer thut man, die Verpflanzung bis künftigen Monat zu versparen, denn sie geht sonst gar zu leicht in Saamen.

Anmerkung, s. April No. 3. Anmerkung.

4) Saamenerziehung.

1) Die besten Pflanzen zum Saamen auszeichnen, z. B. vom Winterkopfsalat, oder von Sommersalat — aber von der ersten Pflanzung, weil der die besten Köpfe und den reinsten Saamen giebt.

Melde — die schlechten Pflanzen werden nun ausgezogen, so daß die besten eine Elle Platz behalten.

Von Bohnen und Erbsen, läßt man die untersten und schönsten Schooten gleich zum Saamen stehen — dieß gilt von den großen Gartenbohnen, wie von den Schminkebohnen. S. März No. 2.

Thymian — die Stauden, von welchen man Saamen aufnehmen will, müssen ja nicht erst geschnitten werden. Man behalte die zum Saamen, die am frühesten blühen.

Monatradiese — alle welche schön sind, können verpflanzt werden zum Saamen. Bis zum Anwachsen werden sie feucht gehalten.

2) Die Gewächse, welche in Saamen schießen, zu schützen. Man muß Stangen und Stöcke setzen, daß die Stengel nicht umknicken. Dies kann bey Wintersalat, Carotten, Pastinaken — Kerbel u. s. w. nöthig seyn.

3) Saamen aufnehmen — von allem was hinlänglich reif wird, als vom braunen Kohl, Herbst- und Mairüben, Schnittkohl, Kümmel, Kerbel, Senf u. s. w. Man wird vorzüglich am Ende des Monats hierauf zu sehen haben, wenn die Gewächse zum Saamen früh genug ausgepflanzt sind. — Laßt den Saamen an dem Stocke so reif als möglich werden — es giebt viel schönern Saamen als durch Nachreifen, wenn auch einige Körner ausfallen sollten.

5) Wartung und Nutzung der Gewächse.

1) Anzuscharren und zu behacken — alle Gewächse, die dazu erwachsen genug sind, als Schminkebohnen, Erbsen, Gurken, Kartoffeln u. s. w.

2) Zu verziehen, alle zu dicke stehende Gewächse, damit sie desto schönere Stauden und

Pflanzen werden, als Thymian, Pimpinelle, Saturei, Portulak u. s. w.

3) Zu stiefeln, Bohnen, Erbsen und Gurken. Die Gurken werden viel tauglicher, wenn man die Mühe sich nehmen will, dieselben zu stiefeln; sie erhalten mehr Sonne und Luft. Es muß dies geschehen, sobald sie anfangen Ranken zu treiben.

4) Begießen — alles was zu trocken steht, vorzüglich Gurken, Radiese, Kohlgewächse, Salat u. s. w.

5) Erdbeeren und Artischocken zu säubern. Von den Erdbeeren werden die Ausläufer gleich mit einem scharfen Spaten abgestochen, — nicht abgerissen, weil dies mühsamer, und oft für die Stöcke nachtheilig ist, welche dadurch locker gemacht werden. Doch muß man die ersten Ausläufer geben lassen, wenn man sie im künftigen August zu neuen Pflanzungen brauchen will.

Den Artischocken werden die Nebenstengel, sobald sie am Hauptstengel hervorbrechen, genommen, die Hauptfrucht wird desto schöner.

6) Die mehrere Jahre dauernden Gewächse, von welchen man keinen Saamen erziehen will, können, wenn sie groß genug sind, beschnitten werden, als Salbei, Pimpinelle, u. s. w.

auch Thymian und Majoran; S. Anmerkung. Hingegen darf

7) Der Spargel nicht mehr nach Johannis gestochen werden, damit er desto besser erstarke, und fürs künftige Jahr schönere Stengel gebe.

8) Der Sommerendivien wird zusammengebunden und gebleicht.

9) Den Gartenbohnen werden die Spitzen abgebrochen, wenn sich Läuse an denselben angesetzt haben.

Die Schminkebohnen, welche von den Schnecken leiden, schützt man am besten dadurch, daß man das Land mit Gerstenspreu, oder auch mit den Bälgen und Hülsen von Leinsaamen bestreut.

10) Bete, und auch rothe Rüben, zumal wenn man die letztern nicht in der Küche brauchen will, können von nun an geblatet werden.

11) Erdbeeren, täglich wenigstens einmal nachsehen, um die reifen abzulesen. S. Anmerkung.

Anmerkung. Wenn man die ausdauernden Pflanzen (z. B. die Nro. 5. 6. angegebenen) beschneidet, so muß dies recht früh geschehen, weil da die Kräuter viel kräftiger und gewürzhafter sind, als wenn sie erst an der Sonnenhitze ausgedünstet haben.

Erdbeeren, müssen gepflückt werden, ehe sie die volle Sonne bescheint, wenn sie ihren schönsten Geschmack behalten sollen. In geflochtenen Körben weitläuftig ausgebreitet, und über frisches Wasser, an einen kühlen Ort gesetzt, halten sie sich 24 bis 36 Stunden schön.

6) Uebrige Geschäfte.

S. Mai.

Anhang zum Küchengarten.

Mistbeete. Junius.

In diesem Monat werden nun, sobald es nur geht, und wenn die Gewächse schon vorher daran sind gehörig nach und nach gewöhnt worden, die Fenster ganz und gar abgenommen, wenn es noch nicht im vorigen Monat hat geschehen können.

Die Matten und Decken werden nicht mehr gebraucht, und die Gewächse ganz und gar der freien Luft überlassen.

Die Bretter, die Matten und die Decken müssen nun an einem trocknen Orte in Verwahrung gebracht werden.

III.

Blumengarten. Junius.

1) Zu verpflanzen, Primeln und Aurikeln, sobald sie groß genug sind, desgleichen alle dazu

tauglichen, im März oder April gesäeten Sommerblumen, als flos africanus und Adonis Jacobaea, Oculus Christi, u. s. w.

Ferner, Winterlevkoien, Nelken und Sineser-nelken, Nachtviolen, Goldlack, Aquilegia u. s. w.

Umzulegen, den Krokus, wenn er 5, 6 Jahr an einem Orte gestanden hat, ehe das Laub ganz vertrocknet. Doch kann man sie auch nur aufnehmen, und bis zum September luftig und trocken aufbewahren.

2) Aufzunehmen, Hyazinthen und Tulpen, auch Anemonen und Ranunkeln, Jonquillen und Tazetten, wenn Kraut und Stengel fast trocken sind, doch muß die Erde recht trocken seyn, und die Zwiebeln müssen nach dem Aufnehmen, ebenfalls in trockene Erde gelegt werden. S. auch Mai, — doch braucht man mit den Hyacinthen nicht so lange zu warten, sondern man kann sie schon aufnehmen, wenn die Blätter anfangen stark gelb zu werden. Hat man Blumenzwiebeln in Töpfen, so braucht man sie nicht aufzunehmen, wenn man nicht will, sondern stellt sie nur an schattige Orte.

3) Will man Saamen ziehen von Hyazinthen und andern Blumen, so schneidet man den Saamen ab, sobald sich die Kapseln öffnen, und der Saame schwarz aussieht, und läßt ihn in den

Kapseln an Fenstern nachreifen, wo Luft und mäßige, nicht zu heiße Sonne ist.

4) Sommerlevkoien zu probiren, ob sie gefüllt sind, wenn nemlich die Knospe rund ist, und inwendig wenn man sie mit einer Nadel öffnet, einen kleinen runden Knopf hat, und keine Fäden, so ist sie gefüllt. Von den ungefüllten läßt man einige zu Saamen stehen.

5) Zu vermehren, die Nelken durch Absenker, sobald die Nebenschößlinge stark genug dazu sind, auch Viole matronalis und Goldlack durch abgeschnittene Zweige. Man wählt am besten zu beiden Geschäften, den Morgen, oder den Abend.

6) Blühen werden, in diesem Monat bis zum August eine große Menge von Blumen, und meistens alle im März gesäeten, von welchen die schönsten mit einem Verdeck gegen allzugroße Hitze und auch gegen zu starken Regen geschützt werden, damit sie desto länger und schöner blühen.

Erdmagazine können in diesem Monat angelegt, und die vorhandenen einmal umgearbeitet werden.

I.

Julius. Baumgarten.

1) Okuliren aufs schlafende Auge, was man will. Man kann damit um die Mitte des Monats,

sobald sich die Rinden der Stämmchen lösen, anfangen. Sollten sich die Rinden nicht lösen, und man wollte dennoch gern okuliren, so kann man einige Tage zuvor, die Wildlinge scharf und durchdringend begießen. Man okulirt in der Ordnung, wie man pfropft (s. März). Winterobst, damit es nicht treibe, verspart man lieber bis zum August. Am besten gelingt das ganze Geschäft nach einem warmen Regen.

Die Reiser, von welchen man die Augen nimmt, müssen recht reif und aus den sonnigsten Stellen der Bäume genommen werden. (S. März von Propfreisern). Man nimmt die Augen am liebsten aus der Mitte der Schößlinge, zumal bey Schößlingen von Zwergbäumen, weil sie da am schönsten ausgewachsen sind, und man vermeidet, so viel möglich, alle Tragaugen, außer bey Pfirschen, wo manche diese gerade am ersten wählen, welches jedoch nicht anzurathen ist, wenn man es vermeiden kann. Uebrigens müssen die Reiser so frisch als möglich seyn, und nur kurze Zeit vorher vom Baume abgeschnitten werden, ehe man sie braucht.

Die Augen, müssen mit dem Keim (oder Seele) vom Reise abgebrochen werden. Sobald auf dem Holz des Reises ein kleines weißes Pünktchen oder Hügelchen sitzen bleibt, so hat man den Keim nicht

erhalten. Um hierin ganz sicher zu gehen, nimmt man lieber das Auge mit etwas Holz vom Reise ab — freilich muß es so wenig als möglich seyn. Das Auge wächst alsdann viel sicherer an, wenn nur alles übrige gehörig gemacht wird. Man läßt auch an dem Auge ein Stückchen vom Blatte sitzen, sowohl um das Auge bequem damit beim Einschieben anfassen zu können, als auch um, wenn es abfällt, daran wahrzunehmen, daß das Auge fest angewachsen sey.

Die Stämmchen können von der Dicke einer Federspule, bis eines Fingers stark seyn — noch stärker geht zwar auch zum Aeugeln an, ist aber nicht sehr zu empfehlen. Man setzt das Auge tief unten am Stamm ein, (s. März Pfropfen) und zwar an jeder Seite des Stammes, ein Auge, um desto sicherer zu gehen.

Der Verband wird mit Bast von Linden gemacht, welcher mit Baumwachs ein wenig gewichst wird. Er muß weder zu fest noch zu locker seyn, und nur mit einer Schleife zugebunden werden.

2) Behandlung und übrige Wartung.

Nachzusehen, die aufs treibende Auge okulirten Stämme, und die Bänder lüften, doch nicht eher als es völlig nöthig ist.

Begießen, s. Mai.

3) Uebrige Geschäfte.

Steine sammeln und legen. Siehe Juni.

4) Obstsorten.

Vorjähriges, noch Reinetten, Stettiner, und unter Birnen noch die Sarasin, Kronbirn, Ratinger.

Neues Obst.

Aepfel, der Frühapfel, der Sommerpaßpomme, der Margarethenapfel.

Birnen, die kleine Muskateller, der Frauenschenkel (Cuisse Madame), die Margarethen- und Magdalenenbirn, die Goldbirne, die schönste Sommerbirn, die Gewürzbirn u. a. m.

Kirschen, unter den süßen, die Agatkirsche und spanische braune Herzkirsche, mehr im Anfang — die Flamentiner, Dankelmannskirsche, rothe Molkenkirsche, Lothkirsche, bunte und spanische Herzkirsche, und Prager Muskateller, — unter denen gemischten Geschmacks, die Scharlachkirsche, die Folgerkirsche, und die deutsche Griotte — unter den sauren, die Glaskirsche, die Orangenkirsche, die Henneberger, die Grafenkirsche, die Brüsseler Brunn, die Bouquetkirsche, die Jerusalemskirsche, die späte Morelle, und die Toussaint, oder Allerheiligenkirsche, welche sich bis zum November hält.

Anmerkung. Kirschen müssen vor Sonnenaufgang gepflückt werden, wenn sie ihren schönen Geschmack behalten sollen, wie überhaupt alles Sommerobst. Wenn man sie an kühlen Orten flach ausgebreitet hinlegt, und über frisches Wasser setzt, so halten sie sich am schönsten, und zwar die Kirschen mit hartem Fleisch am längsten.

Pflaumen, unter den Damaszenerpflaumen, die frühe und die von Tours, einige Perdrigons, die Dattelpflaume und Herrnpflaume.

Aprikosen, die frühe Aprikose, die Ananas, die große Frühaprikose, die geschecktе, die Zuckeraprikose.

Anmerkung. Aprikosen werden abgenommen wie Kirschen, müssen aber nicht ganz reif seyn, wenn sie schön schmecken sollen, sondern erst auf dem Lager nachreifen. Sobald sie ein wenig nur anfangen Geruch zu geben, und am Stiel ziemlich weich werden, müssen sie abgenommen werden.

Pfirschen — ist Gegend, Lage, Boden und Jahr sehr vortheilhaft, so können einige Arten dieses Obstes wohl reif seyn, als die weiße Frühpfirsche, die sich 14 Tage halten läßt, wenn sie abgenommen wird, sobald sie willig vom Stiel abgeht. Meistentheils aber wird sie doch vor Anfang des künftigen Monats, oft vor der Mitte desselben nicht reif.

Johannisbeeren — wird man recht schön bis zum Oktober erhalten können, wenn man einen stark mit schönen, nur noch nicht überreifen Beeren behangenen Strauch in Stroh dicht einhüllt. Sie verlieren nicht an Geschmack, sondern sie gewinnen.

II.

Julius. Küchengarten.

1) Gesäet wird:

1) Mehr in der ersten Hälfte dieses Monats:

Carotten zum Herbstgebrauch, s. Juni.

Herbstrüben, sobald ein Regen erfolgt — man kann abgeleerte Erbsen- und Bohnenfelder dazu nehmen, wenn sie nicht ganz ausgehungert sind.

Winterrettig, s. Juni 1, 3.

Sommerendivien und Salat, aber man muß ihn viel weitläuftiger säen als gewöhnlich, damit man ihn nur nachmals, so weit als nöthig ist, zu verziehen brauche, und denselben nicht zu verpflanzen nöthig habe. In diesem Falle geräth er noch am besten, und hat Zeit gegen den Herbst zu erstarken. Will man ihn erst nachmals verpflanzen, so wird meistens wenig daraus.

Rokette — etwa in der Mitte des Monats, weil sie alsdann nicht mehr in Saamen schießt.

Spinat, um ihn frühzeitig im Herbst zu haben.

Radieschen — können zu jeder Zeit im Monat gesäet werden.

Anmerkung. Von allen diesen Gewächsen gilt das Nämliche, was Juni 1, 2. angegeben ist — sie müssen, wo möglich, in ein frisches, feuchtes Land gesäet, oder doch stark und oft begossen werden.

2) Gegen das Ende:

Märkische Rüben, — aber nur wenige — die Hauptsaat erst im künftigen Monat. Man tritt das Beet fest ein, damit der Saame fest anschließe, und also desto eher hervorkeime.

Winterkohl — alle Arten. S. August No. 1. und Juni Nro. 2.

Mairüben und

Sommerrettig — um davon im künftigen Sommer Saamen zu erziehen. Man tritt das Beet fest ein, und säet, wenn man es so treffen kann, nach einem Regen — aber sehr weitläuftig.

Spinat, s. Nro. 1.

2) Gelegt kann werden:

☞ Gleich im Anfang dieses Monats allenfalls noch eine gute Art Erbsen, und

Bis zur Mitte noch Schminkebohnen — es ist aber mißlich, ob viel daraus werden wird — allenfalls dann, wenn der Herbst noch spät hinaus gut ist, und das Wetter sonst günstig ist, kann man sie bis zum November haben. Am spätesten hinaus dauert und hält sich noch die Feuerbohne, und eine gewisse Art großer Buschbohne.

3) Gepflanzt kann werden:

(s. April, 3. Anmerkung.)

1) Gleich im Anfang des Monats:

Sellerie, Thymian, Majoran, Porre — alle müssen bis zum Anwachsen feucht gehalten, und bis dahin, des Abends wenigstens, begossen werden.

2) Gegen die Mitte des Monats:

Winterendivien, welcher jetzt zum Verpflanzen groß genug seyn wird. Man beschneidet zuvor seine langen Blätter, bis auf einige Finger breit. Kann man es treffen, daß man kurz vor oder nach einem Regen pflanzt, so ists desto besser, wenn man auch erst gegen Ende Monats pflanzen sollte. Doch thut man gut, wenn man nur diejenigen Stauden verpflanzt, welche fort müssen, und die übrigen mit 1 Fuß Raum, unverpflanzt stehen läßt.

Kohlrüben, können bis zu Ende des Monats verpflanzt werden, wie auch Blumenkohl, Braunkohl, Wirsing, Salat, auf feuchte Beete.

Erdbeeren. — Man gewinnt durch frühere Pflanzungen eine desto reichere Ernte fürs künftige Jahr.

4) Saamenerziehung und Sammlung.

1) Zeichnet gleich die schönsten Gewächse zum Saamen aus — z. B.

Von Gurken, von welchen ihr die frühesten, größesten und glattesten nehmet.

Petersilie — auf einem Beet von den ältern Aussaaten werden die Pflanzen bis auf 4 oder 5 Zoll verzogen, wenn man im künftigen Jahr davon Saamen erhalten will.

2) Aufzunehmen wird seyn, was in diesem Monat reif geworden ist, von Körbel, Braunkohl, Rapunzel, Schnittkohl, Rüben, gelbem Senf u. s. w.

Erbsen — nehmet die untersten Schooten ab, ehe sie aufspringen. Man kann auch die ganzen Stengel aufziehen, und an einem freien und luftigen Orte nachreifen lassen. Die Erbsen halten sich am besten, wenn sie in den Schooten bleiben. Man muß aber nur die untersten Schooten darum lieber nehmen, weil diese eher wieder frühzeitig werden.

5) Abzunehmen:

1) Zwiebelgewächse, als Perllauch, Zwiebeln, Schalotten u. s. w, deren Schooten

gelb werden und umfallen, können aufgezogen werden. Sie müssen alsdann erst völlig an einem luftigen Orte abtrocknen, ehe man dieselben für den Winter aufbewahrt.

2) Majoran und Thymian, auch Melisse, Münze, Isop u. s. w. werden geschnitten, ehe sie blühen, dann an einem freien und luftigen, aber schattigen Ort getrocknet, vor dem völligen Trockenwerden aber in Bündel gebunden, und an einem lüftigen Orte aufgehangen. S. Juni Nro. 5. Anmerkung.

3) Salat — ehe er anfängt in Saamen zu schießen, muß er gestochen werden.

4) Artischocken — wenn es alte Stöcke sind, fangen sie an ihre ersten Früchte zu geben. Man kann also nachsehen — man muß aber nicht blos die Köpfe, sondern die Stengel selbst, und zwar dicht bei der Erde wegschneiden, sonst treiben sie aufs neue auf Früchte, welche doch elend und unreif bleiben. S. August Nro. 4.

Am Ende des Monats bringen auch die jungen Stöcke ihre Früchte, die dann eben so behandelt werden.

6) Wartung, s. Juni 5.

1) Anzuscharren und zu behacken — was dazu groß genug ist, als Schminkebohnen, Salat, Kartoffeln, Sellerie, Porre.

2) Zu verziehen:

Endivien – so weit daß sie einen Fuß Raum haben. S. 3, 2.

Petersilienwurzeln und andere Gewächse. S. Nro. 4, 1.

3) Zu begießen — alle Gewächse die es, vorzüglich bei trockner Witterung, bedürfen, besonders die neu verpflanzten.

4) Erdbeeren und Artischocken, s. Juni 5, 5. nur schneidet den Erdbeeren das Kraut nicht ab, sie übertreiben sich sonst, und blühen bei einem feuchten und warmen Herbst oft noch einmal sehr stark. Soll dies geschehen, so muß das nicht vor Anfang September seyn. Am besten ist, man läßt es ganz bleiben.

5) Uebrige Geschäfte.

1) Das Unkraut zu vertilgen, sowohl zwischen den Gewächsen, als auch in den Wegen und Gängen.

2) Dünger zu besorgen, welchen man im August und Herbst brauchen dürfte.

3) Beete zurecht zu halten und zuzubereiten, für künftige Pflanzungen und Säungen, als Erdbeeren, Winterkohl, Spinat u. s. w.

III.

Blumengarten. Julius.

1) Aufzunehmen, was im vorigen Monat nicht hat geschehen können, als Tulpen, Hyazinthen, Jonquillen, Tazetten, Ranunkeln, Anemonen, Iris, Amarillis u. s. w., sobald das Kraut trocken ist, s. Juni 2; beschädigte und angefaulte Zwiebeln schneidet man aus, und bestreut die Stellen mit einem Pulver von reinem Lehm und Sand.

2) Abzulegen, Nelken, auch Feder- und Karthäusernelken.

3) Zu verpflanzen — die Aurikeln, welche aus Saamen gezogen sind. Sie verlangen wenig Frühsonne, aber destomehr Abendsonne.

4) Saamen auszunehmen, s. Juni. — Man muß denselben nach und nach abnehmen, wie er reift, und ihn daher täglich nachsehen.

5) Nelken, müssen die überflüssigen Knospen weggenommen werden. Den übrigen Knospen muß man, wenn es nöthig ist, mit einem Hölzchen nachhelfen, damit sie sich leichter öffnen.

Nummerhölzer für Nelken und andere Blumen zurecht zu machen.

Zu warten, die aus Stecklingen erzogene Blumen durch Begießen u. s. w.

I.

August. Baumgarten.

1) Verädeln.

Okuliren, kann man noch bis zur Mitte des Augusts, auch wohl bis zu Ende desselben, wenn anders in der Mitte Augusts Regen gewesen sind, die den Saft flüssig genug erhalten haben. S. Juli.

2) Behandlung und Wartung.

Nachsehen, alle verädelten Stämme, von welcher Art sie sind, ob etwas daran zu thun sey, als Bänder an den kopulirten und okulirten Stämmen zu lüften u. s. w.

Abdrücken, an jungen Bäumchen und an Zwergbäumen, alle unnöthigen überflüssigen Augen.

Wein gaizen und verbrechen, d. h. alle jungen Schößlinge ausbrechen, die aus dem Winkel eines Blatts hervorkommen, und am Ende des Monats die Spitzen der Weinranken abknicken, damit dieselben desto eher reif werden. S. auch Jun. Nro. 3.

3) Beschädigungen. S. auch September.

Stammraupe, die Nester derselben ablesen, welche man an den Stämmen der Bäume findet, und an der hellbraunen Wolle leicht kennt. Oft

findet man dieselben, zumal bei jungen Bäumen, auch an der Rückseite der Blätter.

4) Uebrige Geschäfte.

Saamen von Steinobst sammeln, und wenn man will, auch legen.

5) Obst.

Auch in diesem Monat kann man, vorzüglich von Aepfeln, noch vorjähriges Obst haben — sonderlich halten sich einige Reinetten als die picottirte, die Lüneviller u. a. m. — und unter Birnen noch die Sarasin, aber freilich ists um ihren Geschmack ein ungewisses Ding.

Neues jähriges Obst.

Aepfel — der revalsche Birnapfel — der Frühapfel (Avant touts), der rothe Passepomme, der weiße Sommerkallvil (fast im Anfang) und der rothe Sommerkallvil, welcher sich nicht lange hält, werden reif, auch der panaschirte Rosenapfel und Violenapfel.

Birnen, die Tafelbirn, die grüne lange Sommerbirn, die Sommerbergamotte, die Ananasbirn, die Sparbirn, die Salviati, Franzmadam und mehrere Muskateller, die frühe Christbirn, die große Russelet, u. a. m.

Kirschen, Erfurter Augustkirsche, Charnation Cherry, Allerheiligenkirsche, die Natten, die großen

und kleinen, u. a. m., je nachdem im vorigen Monat das Wetter gewesen ist.

Pflaumen — sind mehrere in diesem Monat reif, als die ungarische, die Reineklaude (Dauphine) muskirte Damaszener, die einfache und doppelte Mirabelle, mehrere Eierpflaumen, die Kaiserpflaume, mehrere Perdrigons, die Herrnpflaume, die Kirschpflaume, die violette Diapre u. a. m.

Maulbeeren — man muß Stroh unter dem Baum ausbreiten und denselben schütteln.

Aprikosen, die violette, die Ananas, die panachirte, die Bredaische, die Alberge, die ungarische, die schwarze und andere mehr.

Pfirschen — die avant peche de Troyes — pourprée hâtive, Madaleine blanche — später die Newingtons Nectarine, die Brugnon violet — die belle cheuvreuse, — die double Montagne, die Galante, die Bellegarde, u. a. m.

In den Gegenden Teutschlands, wo der Himmel etwas rauher ist, sollte man sich meistens nur frühzeitige Sorten anschaffen, weil die meisten derselben, zumal in ungünstigen Jahren, doch nicht vor dem September, und oft nicht viel vor dem Ende desselben reif werden.

Weintrauben — können in guten Jahren mehrere reif seyn, als die Johannistraube (précoce),

der Frühleipziger, die schwarze Burgunder — der frühe blaue ungarische — der Augustclävner, der Silvaner u. a. m.

Es gilt von den Weinarten, welche man sich pflanzen soll, genau dasselbe, was vorher von den Pfirschen bemerkt worden ist, und zwar der nemlichen Ursachen wegen.

Aufbewahren kann man die Weintrauben bis zu Pfingsten, wenn man fleischige Sorten in ein sehr trocknes und festzugespundetes Faß thut, und dieses in ein größeres Faß, in welchem Wein ist, versenkt. Die Trauben müssen freilich durchaus unbeschädigt, aber auch nicht überreif seyn, müssen nicht gedrückt und gequetscht werden. Siehe auch den 2ten Nachtrag.

Man thut wohl, Trauben aus dem künftigen Monat dazu zu nehmen; der Muskateller, welcher sich vorzüglich gut dazu schickt, wird ohnehin nicht eher reif.

Haselnüsse, mehrerer Art. Man kann sie ziemlich lange halten, wenn man sie mit der grünen Schaale in Sand legt, oder in Bouteillen, die man verpicht, und in Sand einlegt.

Anmerkung. Sommerobst muß etwas eher, als es völlig reif ist, vom Baum abgenommen, und an einem kühlen Orte aufbewahrt werden, wenn es sich einige Zeit halten soll. S. die Anmerkung im Juli bei den Apricosen.

Doch hüte man sich, Pfirschen nicht allzufrüh abzunehmen, weil sie unter allem Obst dadurch am meisten im Geschmack verlieren.

II.

August. Küchengarten.

1) Gesäet wird:

1) In der ersten Hälfte d. M.

Kohlarten, sowohl Blumenkohl, als Kopfkohl, als auch Savoier und Wirsing, welche Art man will. Man kann die ledig gewordenen Beete von Erbsen, Bohnen, oder auch Spinat, dazu nützen. Die Beete müssen gut eingetreten werden.

Englischer Spinat — wenn man ihn aus dem Saamen ziehen will.

Rapunzeln, wenn man noch keinen im Garten hat, sonst säet er sich selbst aus. Frischer Saamen taugt eben so gut wie alter. Man kann ihn auf die Braunkohlfelder säen, oder wohin man sonst will.

Carotten, zum Herbstgebrauch.

Löffelkraut, um es im Frühjahre zu haben.

Kümmel, welcher nur zum Theil im folgenden Jahre in Saamen geht.

Spinat — für den Herbst und Winter und künftiges Frühjahr, mehr gegen die Mitte. S. Jul. 1, 1. 2.

Sommerendivien — aufs Gerathewohl, doch weitläuftig genug, denn er darf nicht mehr verpflanzt werden. Es muß derselbe gleich im Anfang des Monats gesäet werden.

Herbstrüben, mehr im Anfang.

Märkische Rüben, gegen die Mitte. Sie dürfen nicht zu früh gesäet werden, weil sie zu groß werden. Ueber 6 bis 7 Wochen läßt man sie nicht gern im Lande.

Winterkresse — wenn man dergleichen noch nicht hat, sonst säet sie sich von selbst aus. Die Zeit ist mehr im Anfang des Monats.

Zwiebeln und Winterzwiebeln, um sie im Frühjahre zu haben.

2) In der Mitte d. M.

Wirsing, um ihn als Blattkohl im künftigen Frühjahr zu benutzen.

3) Gegen das Ende des Monats.

Salat, zum Winterkopfsalat.

Körbel — für den Winter und Frühling — muß dünner gesäet werden, weil er sich in einem guten Herbst stärker bestaudet.

Petersilie, wenn man sie im Winter recht jung haben will, sonst ist es an der Saat nach Johannis genug.

Anmerkung. Die Beete müssen bei allem, was in diesem Monat gesäet wird, eingetreten werden, damit der Saame fest anschließe und desto früher aufgehe.

2) Gepflanzt und umgelegt kann werden. S. März Nro. 3.

1) In der ersten Hälfte:

Alle Arten von Kohl, die groß und erwachsen genug sind, als Blumenkohl, Broccoli, Wirsing; aber der Boden muß feucht seyn, und die Pflanzung gleich im Anfang des Monats geschehen. Bei braunem Kohl gelingts am besten.

☞ Erdbeeren — am besten legt man sie, sobald als nur möglich, in diesem Monat an, wo sich die Stöcke noch bestauden, und im ersten Jahre noch ziemlich gut tragen können. Es ist einerlei, ob sie aus alten Stöcken, oder aus Räubern (Ausläufern) angelegt werden, wenn diese Ausläufer nur die ersten an einem tragbaren Stocke sind. Sie werden auch tragbar im ersten Jahre. Auch die Monatserdbeere kann jetzt umgelegt werden, doch ists besser, wenn dies schon früher geschehen ist. Beim Verpflanzen müssen sie, zumal bei Trockenheit, bis sie guten Wuchs zeigen, feucht gehalten werden. Leget die Erdbeeren nicht in einzelnen schmalen Beeten an, wenn das Land nicht besonders gut ist; sondern

in größern, denn die an dem Rande leiden zu viel von der Sonnenhitze. Zu Einfassungen am Rande nehme man die Ananas, die viel mehr Trockenheit verträgt, als jede andere Sorte, und sich in manchen Jahren gut bezahlt macht.

2) In der zweiten Hälfte:

Johannis- und Perllauch und Winterzwiebeln.

Junger Thymian, und anderer durch Zertheilung alter Stöcke.

Gewürzkräuter, von aller Art, als Salbei, Thymian, Majoran, Pimpinelle, spanischer Körbel, Melisse, Schnittlauch, Dragon, Baldrian, Trippmadam, Sauerampfer, Ysop, Lavendel, Krause- und Pfeffermünze.

Englischer Spinat, durch die Zertheilung alter Stöcke.

3) Saamenerziehung.

Dieser Monat ist für die Sämereien sehr wichtig, weil viele Gewächse in demselben ihren Saamen reif bringen. Es sind,

1) Auszuzeichnen zum Saamen,

Artischocken, diejenigen nemlich, welche vorzüglich schöne Früchte tragen, um davon fortzupflanzen.

2) Aufzunehmen,

Alles, was im vorigen Monat noch nicht recht reif war, als Blumenkohl, Körbel, Hafer- und Skorzonerwurzelsaame, Erbsen, Majoran, Perllauch.

Bei Hafer- und Skorzonerwurzeln, muß man den Saamen sobald abnehmen, als sich die wolligten Kapseln zu öffnen anfangen. Beim Majoran, sobald die Körner stark braun werden. Ueberhaupt sind die Sämereien reif, sobald die Kapseln recht hart und dürre werden, und aufzuspringen anfangen wollen.

Später im Monat wird man zu sehen haben, auf

Carotten, Mohrrüben, und Pastinaken, und Zuckerwurzeln, deren Dolden nur nach und nach reifen, und also einzeln müssen abgeschnitten werden.

Ferner, auf Rettig, Radies, Saturei, Sellerie, Spargelerbsen, Sommerendivien und Winterendivien, Sommerspinate, Thymian, Kresse, Knoblauch, Roccambole, Petersilie, Fenchel, Anis, Kichern, Portulak, Salat u. a. m.

Anmerkung. Nehmet keine Sämereien zu früh auf, und rechnet nicht zu viel aufs Nachreifen, wenn ihr nicht (wie z. B. beim Salat wohl geschehen kann, wenn viel Nässe eintritt) dazu gezwungen seyd. Es ist besser, spät aufzunehmen, wenn man auch einige Körner durch das Ausfallen verliert, als daß aller erbauete Saamen nur halb reif ist.

Lasset dieselben, wenn sie aufgenommen sind, erst vollkommen, an einem sonnigen und luftigen Orte trocken werden, ehe sie ausgemacht werden; sie halten sich desto länger ohne zu schimmeln und zu verderben. Sie müssen aber unter einem Obdach stehen.

Was in den Kapseln bleiben kann, muß nicht eher ausgemacht werden, als bis es gebraucht wird — es hält sich länger tauglich.

4) Aufzunehmen.

Man schneidet alle Gewürzkräuter, welche den Winter über dauren sollen, spätestens gegen das Ende dieses Monats zum letztenmale. Sie gehen viel eher in mißlichen Wintern wieder aus, wenn man sie noch im September schneiden will, weil sie sich nicht so gut aufs neue bewurzeln können. — Salbei, Pimpinelle, Baldrian, Pfeffermünze u. a. m.

Zichorien, kann man einige wenige aufnehmen, wenn man dieselben nöthig hat.

Artischocken, welche aus Kernen neu angelegt sind, werden am Ende des Monats reif seyn können. — Das beste Kennzeichen der Reife bei dieser Frucht, ist theils die Größe derselben, theils wenn zwischen den beiden Stacheln, oder an den Schuppen der Stacheln die Farbe gelblich zu werden anfängt.

Melonen — einige können zu Ende des Monats — zuweilen schon früher reif seyn, wenn der Sommer günstig gewesen ist.

Das sicherste Merkmahl ihrer Reife ist es, wenn sich durch kleine Risse, der Stiel von der Frucht abzulösen anfängt. Dann werden sie abgenommen, und reifen noch einige Tage im Keller nach.

Geblattet können werden, rothe Rüben u. s. w. auch Kohlrüben, welche aber dadurch stockig werden.

5) Wartung.

Ist fast wie im vorigen Monat.

Die Gewächse werden behackt, behäufelt; als Sellerie, Kohlrabi, Porre u. s. w.

Die Erdbeeren werden geräubert, s. Juli.

Den Kürbissen legt man platte Steine unter, und wendet sie mit den verschiedenen Seiten, damit

sie an allen Seiten Sonne genug genießen, um reif zu werden.

Begossen wird alles, was zu trocken steht.

6) Uebrige Geschäfte.

Siehe August.

III.

Blumengarten. August.

1) Gesäet werden, Winterlevkoien, gleich im Anfang.

2) Umgelegt und verpflanzt — gegen Ende, alle Arten Scabiosen, welche dann im Juni blühen, ferner werden Primeln, Aurikeln, sowohl in Töpfen im freien Lande, wenn sie drei oder vier Jahre an einem Orte gestanden haben, desgleichen auch die Viole matronalis, wie auch die jungen gut bewurzelten Nelkenableger, auch alle Staudengewächse, die abgeblühet haben, als Federnelken, Hepatica, Maiblumen, Marum verum, und andere perennirende Blumen mehr. Auch die weiße Lilie, Feuerlilie, Martagon, Fritillarien, Narzissen, Krokus, Schneetröpfchen u. s. w.

Die Stecklinge von Goldlack, werden, sobald sie genug bewurzelt sind, an die Stelle gepflanzt, wohin sie kommen sollen. Eine Stelle, wo sie nicht den ganzen Tag Sonne haben, ist ihnen zuträglich.

3) Saamen aufzunehmen gegen und um die Mitte des Monats, von Aurikeln und Primeln, und Sommerblumen. Doch läßt man von den letzten nur so viel blühen, als man zum Saamen bedarf, die übrigen Blumen schneidet man ab, ehe sie ganz verwelken, damit sie desto länger blühen. S. auch Juni Nro. 2.

4) Will man von Hyazinthen, Jonquillen und Tulpen einige im Winter im Zimmer treiben, so werden die Zwiebeln am Ende dieses Monats in Töpfe eingesetzt, die bis zum Winter im Freien bleiben.

Zu begießen, alle Blumen, die desselben bedürfen, doch nicht in der stärksten Sonnenhitze, sondern früh, oder Abends.

I.

September. Baumgarten.

1) Beschädigungen und Krankheiten.

Alle kränklichen Stämme nachsehen. Brand- und Krebsflecke ausschneiden, und Baumpflaster darauf legen; Moos mit Bürsten abzumachen, und zu sorgen, daß der Baum so gut als möglich in den Winter komme.

Stammraupe, s. August.

Der Raupe vom Baumweißling nachspüren, wenn sie schon ausgekrochen sind, vorzüglich an kalten Tagen, wo sie beisammen sitzen.

Wespen fangen, an Weingeländern. Man hängt Flaschen hin, worinnen Honig mit Wasser vermischt ist. Beides muß zuvor ein wenig über Kohlen aufwallen. Die Wespen, welche man gefangen hat, muß man täglich zu tödten suchen. In starken Wespenjahren muß man sich freilich ergeben, oder sehr feine Netze über den Weinstock ziehen.

2) Behandlung und Wartung.

Verband abnehmen, von kopulirten Stämmen, damit die Stelle gegen den Winter noch hart werde.

Okuliraugen nachsehen, und wenn es hohe Noth ist, den Verband ein wenig lüften. — Am Ende des Monats die Augen, welche nicht gekommen sind, ausbrechen, und die Stelle mit Baumwachs belegen.

Ausschneiden, Stachel- und Johannisbeeren, s. Februar.

3) Uebrige Geschäfte.

Löcher machen, wenn man Zeit hat, an den Stellen, wo künftig junge Bäume hingesetzt werden

sollen. Auch für die schwächsten Bäume muß das Loch eine starke Elle weit und tief seyn.

Umzugraben, die Stellen, wo man künftig Zäune anlegen will, wenn es nicht schon geschehen ist, und sonst es die Zeit erlaubt; desgleichen, die Beete zu Saamen und Baumschulen, welche man auch gleich abtheilen muß.

Saamen sammeln, und auch gleich legen, wenn nicht nöthigere Arbeiten vorhanden sind. S. Jan. und Oktober. Man sammelt auch den Saamen von Weißdorn, Mehlbeere, wenn man aus Saamen solche Hecken erziehen will, sobald derselbe reif ist.

4) Obst.

Wer etwas schlechtes essen will, der kann noch vorjähriges Obst haben, besonders noch Reinetten, und auch noch die Sarasin.

Neues jähriges Obst.

Alles Winterobst muß man so lange als möglich am Baum lassen, und wenn es die Witterung erlaubt, bis in den Oktober hinein Je länger es am Baume gehangen hat, desto schmackhafter und desto haltbarer ist es. Reif ist aber jedes Obst nur eigentlich dann, wenn es willig mit dem Stiel vom Zweige abgeht. Soll es sich lange halten, so muß

es auch beim Abnehmen und Einbringen nicht beschädigt, gedrückt oder gequetscht werden. —

Unter den vielen Arten von Obst, welche dieser Monat giebt, sind eßbar, oder werden es:

Unter Aepfeln, der Birnapfel, der Violenapfel, der rothe Herbstpassepomme, weißer Sommer- und Herbstkalvil, gelbe Frühreinette, der Backapfel u. a. m.

Unter Birnen, die englische Butterbirn, die Eierbirn, die Solitaire, die edle Münchsbirn, einige Russelets, die zweimal tragende, die Bestebirn, die Sommerchristbirne, die doppelte Kaiserin, die Trinkbirn, die grüne Herbstzuckerbirn u. a. m.

Pflaumen, außer der Zwetsche, auch noch mehrere aus vorigem Monat, einige Diaprees, Perdrigons, und die Damaszener — auch die rothe Marunke, und schwarze Mirabelle.

Aprikosen — noch die späte Orange.

Kirschen, noch die Toussaints.

Pfirschen — sehr viele aus vorigem Monat, die noble peche, die Burdiner, die Kanzlerin, die Swoler, die große und kleine Mignone (letztere auch double de Troyes), die gelbe Alberge, die Têton de Venus (Venuspfirsche), die Belle de Vitry, die Admirable, die Frühviolette, und die Malthesér.

Trauben — werden, je nachdem die Witterung ist, viele Arten reif zum Essen, als die mehreren Arten von Muskatellern, der schwarze Weihrauch und nach ihm der blaue, früher als beide schon der rothe, — verschiedene Arten von Gutedel, die mehresten Arten schon früh im Monat, wenn Witterung und Klima günstig ist — einige Burgunder, und mehrere andere Arten.

Nüsse — welsche (und auch Haselnüsse) ganz am Ende des Monats — besser im Anfang des künftigen. Sie werden ebenfalls aufbewahrt wie Haselnüsse.

Kastanien, sind sehr empfindlich gegen den Frost, und müssen an trocknen Orten, in ihren stachlichten Schaalen aufbewahrt werden — sie müssen aber erst vollkommen reif geworden seyn.

II.

September. Küchengarten.

1) Gesäet wird:

1) Gleich im Anfange des Monats alles, womit man im vorigen nicht hat können fertig werden, als Spinat, Winterkresse, Körbel, spanischer Körbel, Petersilie, auch Rapunzel, wenn man nicht genug hat. Letztere kann mehr gegen die Mitte, auch gegen das Ende gesäet werden.

2) Gegen das Ende;

Winterendivien, um Saamen künftig daraus zu erziehen. Die Pflanzen müssen einen halben Fuß Raum haben, und können im Frühjahr entweder verpflanzt, oder, wenn sie gleich ein taugliches Land erhalten haben, nur bis auf einen Fuß verzogen werden.

Dill, Saturei, Borrago, können, wenn man diese Gewächse noch nicht hat, zu jeder Zeit, auch den ganzen Winter durch gesäet werden. Man streuet den Saamen zwischen andern Gewächsen aus, wohin man will, und braucht ihnen keine eigne Stelle zu geben.

Erdkastanien (Bunium Bulbocastanum) können gegen das Ende, auch etwas früher gesäet werden.

Schnittkohl und Braunkohl, können nun auch gesäet werden, um sie im Frühjahr zum Gemüse zu brauchen. Der Braunkohl ist hiezu eben so tauglich, als der Schnittkohl, und im Geschmack der meisten viel angenehmer.

2) Gepflanzt wird,

Mehr gegen das Ende dieses Monats, Schalotten, Knoblauch, Roccambole, auch wenn man will, Winterzwiebeln, durch Zertheilung.

Salat, in den letzten Tagen, und alle Arten von Kohlpflanzen. S. Oktob.

3) Saamengewächse.

Aufgenommen wird, alles was im vorigen Monat noch nicht reif war. S. August.

Reif werden, Zwiebeln, Porre, Mangold, Basilikum, rothe Rüben, Schminkebohnen, Jesuiterthee, Gurken, Spargel u. s. w. Basilikum wird abgenommen, sobald in den Kapseln die Körner stark braun werden. Jede Kapsel wird, wie der Saame reif wird, einzeln abgenommen.

Basilikum, den man noch in Töpfen hat, muß bei Zeiten in Stuben eingebracht werden, denn der leichteste Nachtfrost tödtet denselben.

4) Aufzunehmen:

Märkische Rüben — sobald das Kraut daran stark gelb zu werden anfängt, muß man bald dazu thun, sie verfaulen sonst leicht.

Von andern Gewächsen, als Kartoffeln, Mohrrüben, Pastinaken u. s. w. nur so viel jedesmal, als man für die Küche braucht. Das übrige bleibt bis zu künftigem Monat.

5) Wartung.

Zu verziehen, was vom Salat, und

Kohlpflanzen oder Spinat im Anfange dieses Monats noch zu dicke steht.

Zu bleichen, Kardonen und Winterendivien.

Kardonen müssen bei trockner Witterung zusammengebunden, und die Erde daran angehäuft, doch müssen die Spitzen der Blätter frei bleiben. Man muß nur nach und nach bleichen, damit man längere Zeit dieselben habe. Man kann alle 8 Tage einen Theil einhäufeln.

Winterendivien, können gegen Ende des Monats gebleicht werden. Man kann die Pflanzen, wenn sie durchaus trocken sind, entweder zusammenbinden, oder Bretter drüber legen, welche man mit Steinen beschwert, oder auch Töpfe darüber stülpen.

6) Uebrige Geschäfte.

Sorget bald im Anfange für hinlänglichen Dünger, welcher im folgenden Monat gebraucht wird.

Sind einige Beete ledig, so werden sie am Ende des Monats umgegraben. S. Oktober.

III.

Blumengarten. September.

1) Die Beete werden zugerichtet, auf welche Anemonen und Ranunkeln, Hyacinthen und Jonquillen gelegt werden sollen.

2) In Töpfe werden gesetzt, Lack (gelbe Viole), Goldlack, Rosmarin, Winterlevkoien, welche sich als gefüllt zeigen, u. a. m. und allenfalls am Ende des Monats, Tulpen, Hyazinthen, Tazetten, Jonquillen, Iris u. s. w. S. Oktober.

Umgelegt werden, die Marienblumen, oder Tausendschönchen gleich im Anfange des Monats.

Verpflanzt werden, diejenigen Nelkenableger, welche im vorigen Monat noch keine Wurzeln hatten, aber ohne die Blätter zu verstutzen.

3) Nelkensaamen – man muß auf denselben von der Mitte des Monats an fleißig Achtung geben, und nach und nach die Kapseln, wie sie reif werden, abschneiden, das heißt, sobald sich die Kapseln anfangen zu öffnen. Man läßt den Saamen auf einem luftigen und kühlen Zimmer nachreifen, ohne ihn aus den Kapseln auszumachen.

4) Begießen – damit muß man jetzt sparsamer seyn, als im vorigen Monat.

Blumenstöcke, werden nun ins Trockene gebracht.

Anmerkung. Sollten durch einen unvermutheten Nachtfrost einige Blumen beschädigt werden, so werden sie gleich früh, einige Stunden, in ganz frisches Flußwasser gesteckt.

I.

Baumgarten. Oktober.

1) Nachzusehen, den vorigen Monat, und das Versäumte zuerst nachholen.

2) Erziehung junger Stämmchen.

Saamenschulen anlegen, von Kern- und Steinobst — dazu ist jetzt die schicklichste Zeit, nur das Schaalenobst legt man lieber im Frühjahr. Die Lage und Boden der Saamenschule müssen wie bei der Baumschule seyn. S. März.

Der Saame muß in Reihen gesäet werden, welches weit vortheilhafter ist, als wenn er nur wie andere Sämereien ausgestreuet wird. Der Saame von Kernobst wird nicht über einen viertel Zoll, der vom Steinobst, einen halben bis einen mäßigen Zoll tief eingebracht; die Reihen müssen 1½ Fuß von einander entfernt seyn — für Schaalenobst etwas weiter, die Mandeln ausgenommen.

Der Saame muß von sehr gutem Obste, von Früchten die völlig und schön ausgewachsen sind, genommen werden — allen schlechten Saamen muß man gleich wegwerfen — (denn ehe man nicht anfängt in diesem Stücke sehr sorgfältig zu seyn, wirds immer an einer Hauptsache in der Baumzucht fehlen.)

Von Aepfeln nimmt man nur die Kerne, die schön aufgeschwollen und stark braun sind, und von Birnen, die eben so beschaffen, aber recht schwarz sind. Beim Steinobst ist der Saamen um so schöner, je dunkler die Steine sind. Uebrigens muß man den Saamen probiren, ehe man ihn legt: was nicht bald im Wasser untersinkt — taugt nichts. Der Saame muß aber nicht zuvor gequetscht, zerschlagen, oder sonst beschädigt werden. Allenfalls darf man bei so harten Pfirsichsteinen, die Spitzen ein wenig abschlagen.

Saame von Schaalenobst (mit Ausschluß der Mandeln, welche man gleich legen kann) wird in Töpfen mit Sand in Stuben oder Kammern aufbewahrt, und erst im Frühjahr gelegt — doch darf er nicht zu dick liegen und nicht zu feucht gehalten werden. Sollte er gegen die Zeit, daß er im Frühjahr gelegt wird, schon etwas gekeimt haben, so muß man dann behutsam damit umgehen.

Jede Art von Obst muß allein gesäet werden, und muß man sich sorgfältig ein Verzeichniß darüber halten — dies ist sicherer als durch beigesteckte Hölzer die Sorten bezeichnen.

Baumschule anlegen, kann jetzt geschehen, doch ists besser im Frühjahr; siehe März.

Ableger machen, — wird auch füglich bis aufs Frühjahr verspart — s. März; die schon gemachten Ableger, wenn sie genug bewurzelt sind, kann man jetzt abschneiden, s. März.

3) Beschädigungen.

Gegen Haasen — die Bäume mit Dornen einbinden, welches das beste fast ist — Stroh taugt nicht. Doch kann man auch die Bäume mit einer Mischung von Lehm und Kühmist beschmieren. Doch muß dies Geschäft so spät als möglich, und wenn es die Witterung erlaubt, erst im künftigen Monat vorgenommen werden.

Ratten und Mäuse vertilgen. S. Mai. Um die Saamenbeete zieht man kleine Gräben, in welchen hie und da ein Topf oder Kessel, sonderlich an den Ecken, eingegraben wird.

Apfelbaumraupe. — Man lege um die Stämme der Bäume, gegen die Mitte des Monats Papierstreifen, welche mit einer klebrigen Materie (Theer z. B.) bestrichen sind, damit die Weibchen der Raupe, beim Hinankriechen daran kleben bleiben, welche sonst ihre röthlichen Eyer an die Knospen legen.

Hornissen — am Ende dieses Monats, oder zu Anfang des künftigen aufsuchen in ihren Löchern, wenn sie anders schon vom Frost hinlänglich betäubt

sind, und tödten. Das Loch muß ausgefüllt werden mit Lehm.

4) Behandlung und Wartung.

Umgraben jüngere und ältere Bäume, auch junge Baumschulen. Aeltere Bäume müssen 4 bis 6 Fuß weit um den Stamm umgegraben werden.

Düngen, alte kraftlose Bäume, die man noch gerne einige Zeit erhalten will. Der Dünger muß von einer guten Pflanzenerde, die man mit Mistjauche oder auch mit dem Blut von Thieren oft begossen hat, genommen werden.

Desgl. Stachel- und Johannisbeer zu düngen, wie

auch den Weinstock, wenn er dessen benöthigt ist, und die Trauben schon alle herunter sind.

Ausputzen und ausschneiden: die Himbeeren werden, je nachdem sie lang sind, ein bis zwei Fuß verstutzt; s. Jan. N. 3.

Nebenreiser und Seitenäste wegschneiden, s. Febr. Nro. 3.

Bäume ausheben und versetzen. Junge Bäumchen von Kernen, können am Ende des Monats aus der Saamenschule ausgehoben, und eingeschlagen werden, wenn es die Noth erfordert. Auch kann man gleich die Baumschule daraus anlegen. Beim Einschlagen macht man Gräben, in welchen die jungen Wildlinge schief eingeschlagen, und so mit

Erde bedeckt werden, daß das Wasser leicht davon abläuft.

Erlaubt es die Witterung, so wird das Geschäft bis zum November aufgehoben — es darf auf keinen Fall eher geschehen, als bis das Laub abgefallen ist, und noch besser wartet man so lange, bis einige leichte Nachtfröste gewesen sind.

Bäume, welche dazu groß genug sind, werden versetzt, an ihren Standort, in solchen Gegenden, wo im Frühjahr Ueberschwemmungen zu fürchten sind, in andern Gegenden verspart man es mit größerm Vortheil bis aufs Frühjahr. Siehe März.

Himbeeren, Stachelbeeren, Johannisbeeren, können auch versetzt werden.

5) Uebrige Geschäfte.

Löcher machen, s. September. Die Bäume gedeihen desto besser, je mehr sich in die offenen Löcher Winterfeuchtigkeit eingesogen hat.

Alle alte Bäume ausrotten, die nicht mehr tragbar sind. Die Wurzeln müssen, so gut man kann, herausgeholt werden — die Löcher müssen offen gehalten werden, wenigstens ein ganzes Jahr, so kann künftig mit desto glücklicherm Erfolg wieder ein neuer Baum an die Stelle des vorigen gepflanzt werden.

Rigolen zu Schnittlingen, s. März — auch zu Baumschulen, auch zu Hecken und Zäunen, die man anlegen will.

Gräben anlegen, im feuchten Boden, damit das Wasser abziehe, und die Bäume nicht verderben. Die Gräben müssen tief und weit genug seyn, und die Erde, die herausgehoben wird, nicht dicht am Graben liegen bleiben, sondern gleich ausgestreuet werden, sonst fällt der Graben desto eher wieder zu.

6) Obst.

Wird nun bald in diesem Monat abgenommen, und man muß um so eher damit eilen, je mehr man baldigen Frost zu fürchten hat.

Unter Aepfeln sind, der Violenapfel, der fürstliche Tafelapfel, der rothe Herbstpassepomme, der Birnapfel, der rothe Kardinal, rother und weißer Kallvil, Fenchelapfel, Jerusalemsapfel, mehrere Pepings und Reinetten.

Unter Birnen, die weiße und graue Beurre, Dauphine oder Lansac, Franchipane u. a. m.

Kirschen, die Toussaints.

Pfirschen, Charletowner Ananas, (im Anfang) und Kardinal Fürstenberg (gegen die Mitte); desgl. Cheuvreuse tardive, Violette tardive, persische Pfirsche, Pavie monstreuse.

Pflaumen, die Zwetschen, und die Damas de Sept.
Mispeln, s. Nov.
Elsebeeren, gegen das Ende des Mon., s. Nov.
Speierlinge, s. Novemb.

II.

Oktober. Küchengarten.

1) Gesäet kann werden:

Aber sogleich im Anfang des Monats Porre, Winterzwiebeln, Perllauch, Winterendivien, Winterkresse, und Jesuiterthee, Schnittkohl.

Am besten ist, wenn man sich so einrichtet, daß man in diesem Monat nichts mehr zu säen hat. Doch kann mit Vortheil der Jesuiterthee gesäet werden, welcher alsdann im Frühjahr desto leichter aufgeht.

2) Gelegt wird:

Spargelkörner. Man wählt dazu das Ende des Monats. Bis zur Mitte des künftigen ists aber eben so gut thunlich. S. Jan.

5) Zu pflanzen:

Außer Salat und allen Arten von Kohlgewächsen, auch Knoblauch, Perllauch, Johannislauch, Roccambole, Schalotten,

desgl. Sommermajoran und englischen aus Saamen gezogenen Spinat.

Was den Salat und die Kohlgewächse betrift, so wird man meistens besser thun, dieselben zu Ende Septembers zu pflanzen. Sie können sich dann besser bestauden. Ist es zu Ende September versäumt, so thue man in diesem Monat gleich dazu, sobald es möglich ist. Man gebe diesen Pflanzen kein feuchtes Beet, weil sonst die Wurzeln faulen, und von der Kälte leicht verderben — man trete das Beet fest ein vor dem Umgraben, damit der Frost die Wurzeln nicht so leicht aufziehe — und bei den Kohlpflanzen pflanze man da, wo die Pflanze stehen soll, drei Pflanzen, jede einige Zoll von der andern, damit, wenn zwei zu Grunde gehen, doch eine sich erhalte — Vor allen Dingen müssen diese Gewächse — sonderlich der Kohl, so tief gepflanzt werden, daß sie bis an die Herzblätter in der Vertiefung stehen, und die Erde ganz den Stengel bedeckt. Man muß diesen Gewächsen aber auch eine Stelle geben, wo sie nicht zu früh im Jahre die Sonne haben, weil sie alsdann am allerersten zu Grunde gehen.

Kann man den Kohl nicht gleich an seinen Standort bringen, so gebe man demselben ein schattiges Beet, welches aber übrigens dieselbe Beschaffenheit

haben muß, wie so eben angegeben ist, und pflanze sie dorthin, 3 Zoll auseinander, bis sie im Frühjahr an ihre eigentliche Stelle können verpflanzt werden. Nur darf ein solches Beet nicht mehr fett seyn.

Die Zwiebelgewächse müssen ebenfalls im Anfang Oktobers, und ebenso auch der englische Spinat gepflanzt werden.

Sommermajoran, den man durchwintern will, muß nun mit voller Erde bald im Anfang d. M. ausgehoben, und an eine Stelle gesetzt werden, wo er Schutz hat gegen die Winde und schattig steht. Vor dem Ausheben muß man die Stöcke stark begießen, wenn die Erde zu trocken ist, damit sie nicht vom Stocke abfallen.

4) Saamenerziehung.

Aufzunehmen — was im vorigen Monat noch nicht reif gewesen ist. S. September.

Auszulesen — die besten Stücke von jedem in diesem Monat aufgenommenen Gewächse, von welchem man in Zukunft, Saamen erziehen will. Viele dieser Gewächse kann man sogleich an die Stelle pflanzen, wo sie im künftigen Jahre Saamen tragen sollen. Hierzu gehört fast alles Wurzelwerk — Mohrrüben, Pastinacken, Kohl und Herbstrüben, Petersilien, Zichorien und Haferwurzeln. Man pflanzt sie so tief,

daß sie fast zwei Zoll mit Erde bedeckt sind. Das Kraut muß zuvor bis auf einige Finger breit abgeschnitten werden. Von Zuckerwurzeln und Meerrettig hebt man die abgeschnittenen Kronen im Keller im Sande auf.

Was man nicht gleich im Garten zu künftigem Saamen auspflanzen kann, muß gleich besonders gelegt, und in Kellern oder Gruben, mit vorzüglicher Sorgfalt aufgehoben werden.

Was man zum Saamen aussucht, muß weder von der ersten noch von der letzten Saat des Gewächses genommen werden, aber doch eher von einer der ersten Saaten.

5) Aufzunehmen

Alles was vollständig ausgewachsen ist, so, daß was früher gesäet ist, zuerst aufgenommen wird. Hieher gehören Kohlrabi, Kartoffeln, Mohrrüben, Pastinaken, Petersilienwurzeln, u. s. w.; desgleichen Meerrettig, Zuckerwurzeln, Sellerie, Rapuntika, rothe Rüben, Mangoldrüben, Mairüben, Porre u. s. w.

Wenn man auch einige dieser Gewächse, die sich den Winter durch, zumal mit einiger Bedeckung leicht halten, im Garten lassen will; so muß man

doch so viel ausnehmen, als man den Winter über braucht — es erfolgt oft ein anhaltender Winter.

Den Kopfkohl bringe man zuletzt in diesem Monat ein. Er hält sich desto länger, je später er aufgenommen wird. Doch lasse man es auch nicht, wenn man ihn nicht dicht beim Hause hat, allzuspät anstehen, er könnte sonst viel vom Froste leiden, wenn es stark und schnell zuwinterte.

Dem Meerrettig und den Zuckerwurzeln werden die Kronen etwas tief abgeschnitten, ehe sie in den Keller gelegt werden, weil sie alsdann so leicht nicht auswachsen.

Was in der Erde stehen bleiben kann, sind Mohrrüben, Sellerie, Rapuntika, Pastinaken, Kohlrüben, Zichorien, Hafer- und Petersilienwurzeln und Herbstrüben. Doch muß der Boden trocken seyn, und keine Ueberschwemmungen zu fürchten haben. Aber am sichersten ist doch, das Meiste aufzunehmen.

Anmerkung. Zum Aufnehmen wähle man ja eine trockene Witterung; die Arbeit wird nicht nur dadurch erleichtert, sondern die Gewächse halten sich auch besser. Uebrigens eile man auch nicht so sehr damit, zumal in einem schönen Herbst.

6) Wartung.

Winterendivien und Kardonen werden

noch auf dieselbe Art gebleicht, wie im September angegeben ist.

Spargel, muß, wenn die Stengel hinlänglich gelb sind, abgeschnitten werden, einige Hände hoch über der Erde — zugleich wird das Beet mit gutem fettem Dünger gedüngt. Es ist besser, denselben gleich unterzugraben, als nur überher zu streuen. — Ist das Spargelbeet noch nicht hoch genug, so muß es nun bald erhöhet werden.

Artischocken können von dem Anfang dieses Monats an, nach und nach abgeschnitten, und den Kühen gefüttert werden, man mag sie nun im Garten, oder im Keller durchwintern. S. November.

Braunkohl wird eingeschlagen, oder nur umgelegt, indem man mit dem Spaten drunter sticht, und dann die Pflanze mit dem Fuß niedertritt. Wenn man ihn einschlägt, so gebe man ihm ein Beet, wo er im Frühjahre keine Morgensonne hat, und schlage ihn nicht zu dicht aufeinander. Dies ganze Geschäft geschieht erst am Ende des Monats.

7) Uebrige Geschäfte.

Beete zubereiten. Alle Beete müssen nun umgegraben werden, die noch ledig sind, damit sie der völligen Winterfrucht genießen — es ist dies so gut wie eine mäßige Düngung. Vorzüglich ist dies

dem trocknen Lande sehr zuträglich. Man würde in trocknem Lande auch wohl thun, wenn man dasselbe also grübe, daß das Beet, wie ein gut gepflügtes Feld aussähe, und also Erhöhungen mit Vertiefungen abwechselten. Je feiner das Land gegraben wird, desto größer ist der Nutzen. Es muß aber nicht geharkt, und im Frühjahr, wenn es bestellt wird, nicht wieder umgegraben werden.

Soll ein Land rigolt werden, so ist jetzt die beste Zeit, und man thue sobald als möglich dazu.

Gedüngt werden — alle Beete, die, je nachdem das Land fett oder mager, in schlechtem oder gutem Stande war, und je nachdem die Gewächse viel oder wenig dasselbe ausgesogen haben, welche vorher darauf standen, und auch je nachdem diejenigen Gewächse, welche darauf kommen sollen, mehrere oder mindere Nahrungskräfte fordern, zwei, drei, oder vier Jahre nicht sind gedüngt worden.

Zum Dünger nehme man einen weder ganz strohigen, noch auch ganz verfaulten, aber einen fetten Dünger, am liebsten von Kühen.

Die aufgenommenen Gewächse werden in die Winterbehältnisse gebracht. Wenn man irgend kann, so bringe man wenigstens soviel in den Keller, als man für den Winter braucht, damit man nicht durch starken Frost an der Benutzung

derselben gehindert werde. Wenn man in den Keller ein wenig groben Sand hat hinein schaffen lassen, so kann man manche Gewächse darinnen einpflanzen, als Blumenkohl, Kohlrabi, Wirsing. Alle einzubringenden Gewächse müssen durchaus trocken seyn.

Was man aber fürs Frühjahr braucht, kann man, wenn die Gewächse von der Art sind, daß sie Frost vertragen, entweder an ihrer Stelle stehen lassen, oder noch sicherer, mit den andern Gewächsen, die gegen den Frost empfindlich sind, in tiefe Gruben bringen. Diese Gruben müssen an einem trockenen Orte gemacht, einige Ellen tief, unten mit etwas grobem Sand belegt, und oben beim Eingang nochmals gut verwahrt seyn.

Ist das Wetter noch sehr gelinde, so muß man nicht eilen, die Gewächse an ihren Winterort zu bringen, sondern dies Geschäft bis auf den November versparen, und indessen die Gewächse im Garten lassen, oder aber in luftigen Ställen und Kammern aufbewahren.

Wenn Gruben im Garten gemacht werden, so muß man ein Beet dazu nehmen, welches nicht sobald im Frühjahre gebraucht wird. Siehe übrigens November.

III.

Blumengarten. Oktober.

1) Zu säen, gegen die Mitte des Monats Flos Adonis, Oculus Christi, Cyanus indicus, Feranthemum annuum, entweder gleich da, wo sie blühen sollen, oder sonst auf ein Beet — Rittersporn, spanische Wicken, Mohn, um sie früher blühend zu haben, müssen gleich dahin gesäet werden, wo sie stehen sollen. Auch wird Akelei gesäet.

2) Zu pflanzen — zum Durchwintern die Winterlevkoien, und die letzten Nelkenableger, aber sogleich im Anfang dieses Monats, desgleichen auch die Ableger von Bartnelken, aber mit voller Erde. — Ferner die Zwiebeln von Tulpen, Hyazinthen, Jonquille, Tazetten und Iris, bis zur Mitte des Monats, und die Anemonen und Ranunkeln von der Mitte bis zu Ende.

3) Zum Durchwintern im Freien, können die perennirenden Sommerblumen, eine Hand hoch über der Erde, gleich im Anfang des Monats, abgeschnitten werden. Sie kommen um so leichter durch.

Gewächse, die man im Zimmer will durchwintern, müssen erst unter einem Obdach, wo sie aber frei stehen, vollkommen abtrocknen, wenn nicht nachher

Fäulniß entstehen soll; aber es müssen ihnen alle gelben und faulen Blätter mit einer Scheere genommen werden. Sobald dann die Kälte zu streng wird, werden sie ins Haus gebracht. Man giebt ihnen eine Stube, (welches besser ist, als ein Keller, wo sie zu feucht und dumpfig stehen, und allzusehr zärtlich werden). — Sie müssen nicht zu warm noch zu kalt stehen, damit sie weder treiben, noch erfrieren. Eine Stube, die über einer andern liegt, welche im Winter geheitzt wird, oder auch neben einer solchen, hinlänglich Luft und einige Sonne hat, ist am besten dazu. Die Blumen müssen aber auch im Zimmer noch einige Tage ganz an der freien Luft stehen, damit durchaus keine Nässe daran bleibe. S. Nov.

☞ 4) Umgelegt werden, alle spät blühende Staudengewächse, die mehrere Jahre an einer Stelle gestanden haben, gleich im Anfang des Monats oder sobald es angeht.

5) Die ledigen Blumentöpfe und Kästen werden ins Trockne gebracht.

Begossen werden die Blumen nur, wenn es dringend nöthig, und die Witterung dazu günstig ist. Doch muß das Wasser nicht an Stamm kommen.

5) Einige Blumen blühen in diesem Monat, oft aber schon im Oktober, zum zweitenmale, als Primeln, Aurikeln.

Uebrigens sogleich nachzuholen, was im vorigen Monat versäumt ist.

I.

November. Baumgarten.

1) Geschäfte aus dem vorigen Monat nachholen.

2) Verädeln — hätte schon im vorigen Monat geschehen können, wenn der Saft durch einige Nachtfröste ist verdickt worden — man kann kopuliren und pfropfen.

3) Beschädigungen, s. Oktober.

4) Behandlung und Wartung.

Wein einschlagen in die Erde, welches besser ist, als denselben mit Stroh verbinden, — dies kann am Ende des Monats geschehen. Ist es nöthig, so kann derselbe auch gedüngt werden.

Orangeriebäumchen in die Erde setzen, selbst der Schaft muß einen halben Fuß in die Erde kommen — oder aber man kann auch dieselben mit den Blumen ins Winterquartier stellen.

5) Uebrigens vergleiche den Oktober.

6) Obst.

Aepfel, Birnreinette (Pear renet), einige Fencheläpfel, Borstorfer, Gräfensteiner, Karthäuser, rother Karolin, und rother Kardinal u. s. w.

Birnen — Marquise, Sucre verte, gute Luise, Winterdorn, Winterwunder, mehrere Bergamotten, Amadotte, spanische Bonchretien, rothe Winterbeurre u. a. m.

Mispeln, Speierlinge, Elsebeeren, müssen alle erst einige Nachtfröste erhalten haben, ehe man sie abnimmt. Man steckt sie nachher, wenigstens die Mispeln und Speierlinge, einige Zeit ins Bettstroh. Die Elsebeeren sind oft schon in der Mitte Oktobers reif.

Was wegen Aufbewahrung einiger Obstarten und wegen längeren Haltens des Porsdorfer Apfels und anderer Aepfel, im Januar, am Ende des Abschnitts vom Baumgarten erwähnt ist, dazu ist es jetzt Zeit Anstalten zu treffen. Man lasse die Grube, sobald als möglich im November machen, lege aber deswegen die Aepfel nicht eher hinein, als bis das Wetter zu rauh und kalt wird.

II.

November. Küchengarten.

1) Gesäet kann werden:

Gleich im Anfang des Monats:

Rapunzel, auf Beete, die sobald im Frühjahr nicht gebraucht werden.

Zuckerwurzeln, zur Hauptsaat, wenn man will.

Pastinaken nur wenig — sie werden nie so schön, als die vom Frühjahr.

Rübnkörbel, um im künftigen Herbst und Winter neue Wurzeln zu bekommen.

2) Gelegt kann werden:

Spargel, s. Oktober.

3) Gepflanzet

Soll eigentlich nichts mehr werden, weil sehr selten etwas daraus wird. Will man es aber wagen, und ist das Wetter einigermaßen dazu günstig, so kann man auf Gewinn und Verlust, Salat und Kohlarten pflanzen. Man muß sich aber nicht wundern, wenn die ganzen Pflanzungen oftmals zu Grunde gehen.

4) Aufzunehmen:

Alles was im vorigen Monat nicht aufgenommen ist.

Winterendivien, wenn nicht der eintretende Frost schon im Oktober dazu genöthigt hat, in den ersten Tagen dieses Monats.

Artischocken — die man nicht im Garten durchwintern will. Sie werden im Keller so tief in Sand gepflanzt, als sie im Garten in der Erde

stauden — Kraut und lange Wurzeln werden abgeschnitten.

Zuckerwurzeln, Rübenkörbel und Erdkastanien, wenigstens einen Theil, für den Wintergebrauch.

5) Wartung.

Anzuscharren und zu behäufeln, die Kohlpflanzen, welches dieselben ein wenig gegen die Kälte schützt.

Spargel, s. Oktober.

Artischocken, welche im Garten bleiben, werden abgeschnitten und so mit Erde behäufelt (s. Oktober), daß sie darin fast bedeckt sind. Sobald wirklich der Frost eintritt, werden sie mit langem strohigem Dünger einen halben Fuß hoch belegt. Sind die Beete zu mager, so werden sie gut gedüngt, doch ohne die Stöcke zu beschädigen, oder mit dem Dünger die Wurzeln zu berühren.

Uebrigens lasse man sich nicht drauf ein, andere Gewächse, als Sellerie und Rapuntika, mit Mist zu bedecken, es schadet mehr als es hilft.

6) Uebrige Geschäfte.

S. Oktober.

Die gesammelten Haufen vom Unkraut, welche angefangen haben in Fäulniß überzugehen, müssen tüchtig umgearbeitet werden.

Die Stangen von Schminkebohnen, müssen auf Haufen gelegt und an ihre Stellen gebracht werden, wenns noch nicht geschehen ist.

Der Garten muß von allem Unkraut in den Wegen und von allem was umher liegt, gereiniget werden.

Zum Rigolen ist jetzt die höchste Zeit.

Erdkrebs, Reitkrebs, Werre, wenn man deren viele im Garten hat, so macht man jetzt an verschiedenen Orten kleine Gräben, einige Fuß tief und breit, und füttert dieselben mit Pferdemist aus. Dieses Thier zieht sich gern nach diesen Gegenden hin, weil es mehr Wärme antrifft. Kurz ehe der Frost völlig aufgeht, öffnet man die Gräben, und findet die Thiere meistens alle darinnen.

III.

Blumengarten. November.

1) Gesäet kann werden, Primel- und Aurikelsaamen, s. Jan.; auch kann derselbe im December gesäet werden, und dann werden die Beete jetzt dazu zubereitet, wenn man ihn nicht in Kästen säen will.

2) Aufzubewahren, im trocknen Sande, die Zwiebeln von Hyazinthen, Jonquillen, Tulpen u. s. w., die man nicht hat legen können. Die

Anemonen und Ranunkeln werden nur in Schachteln gelegt. Sie werden alle an einem trocknen und luftigen Orte aufbewahrt, wo der Grad der Wärme eben so groß ist, als ihn die durchzuwinternden Blumen verlangen.

☞ 3) Zum Durchwintern werden die Blumen nun eingebracht, sobald es die Witterung nothwendig macht. S. Oktober. Man muß den bereits eingebrachten Blumen, so oft es die Witterung erlaubt, freie Luft geben, und in dem Zimmer allen Staub verhüten. —

4) Begießen der durchzuwinternden Pflanzen — muß nur äußerst mäßig geschehen, und nur im Fall es wirklich sehr nöthig ist. Man muß sich auch hüten, daß die Pflanze nicht selbst, sondern nur die Erde befeuchtet werde.

Zu reinigen, alle Blumen von allen verfaulten Blättern und abgestorbenen Zweigen, auch von Schimmel. Zu diesem letztern Geschäfte kann man sich eines feinen und weichen Haarpinsels bedienen.

Erdmagazine tüchtig durchzuarbeiten, und allenfalls mit etwas Mistjauche zu begießen.

I.

December. Baumgarten.

1) Hat die meisten Geschäfte, theils mit dem November, theils mit dem Januar gemein, welche daher nachzusehen sind.

Wein, kann eingeschlagen werden und gedüngt.

Bäume, kann man ausheben, einschlagen, und versetzen.

Bäume, können noch verädelt werden.

2) Obst.

Das faule wird ausgelesen, und in großer Kälte muß man dasselbe gegen das Erfrieren schützen, s. Jan.

Eßbar werden, oder sind:

Aepfel, der Osterapfel, der weiße und rothe Kallvil, englische und Muskatreinette, der Gräfensteiner, Goldpeping, und andere Pepings, Porsdorfer, Pigeons, Gulderling, Stettiner u. a. m.

Birnen, Forellenbirn, Marquise, Winterbirn, u. a. m. aus vorigem Monat; auch St. Germain, Ambrette, Muscat de Mez, lange, rothe Winterbutterbirn, Pastorelle, Wintermuskateller u. a. m

3) Andere Arbeiten.

Bäume werden ausgeputzt, mit der Vorsicht und Sorgfalt, die schon in andern Monaten erwähnt ist.

Löcher werden gegraben, wohin künftig Bäume kommen sollen.

Land zu Baumschulen wird umgegraben.

Pfähle werden denjenigen Bäumen genommen, die derselben nicht mehr nöthig haben, damit die Stämme bei den Winterstürmen, nicht ohne Noth an den Pfählen gerieben werden.

II.

December. Küchengarten.

In diesem Monat soll eigentlich, außer dem Umgraben des Landes, gar nichts im Garten gethan werden, und wird auch keine Arbeit mehr übrig seyn, wenn man in den vorigen Monaten mit Ordnung fleißig gewesen ist. Will man indessen, so kann man

Säen, wenn man es gerade vor dem Eintritt des Frostes ziemlich treffen kann, Früherbsen, Carotten, Melisse, Pastinaken, Petersilien, Petersilienwurzeln, Salat, Sellerie, Spinat, Rapunzeln und Zucker-

wurzeln. Doch wird man die Gewächse deswegen wenig früher, aber wohl in den meisten Fällen schlechter erhalten, als wenn man dieselben zu Ende Februars säet; es ist sogar in sofern unvortheilhaft, als die Beete, wegen der völligen Zubereitung, die Winterfrucht nicht so gut benutzen können, welches um somehr der Fall ist, da diese Winterbestellung nur in einem trocknen Lande mit einigem Erfolg zu machen ist, also gerade in einem solchen, welches der Winterfeuchtigkeit am meisten bedarf.

Spargel kann allenfalls, bei offener Witterung, und wenn das Land trocken genug ist, noch am ersten gelegt werden.

III.

Blumengarten. December.

S. Okt. und November.

1) Gesäet können werden: Primeln und Aurikeln, am besten in Kästen, auf welchen Schnee liegt. S. Jan.

Hyazinthen, können 1 Zoll hoch mit gemahlener Gerberlohe überlegt werden, wenn man will.

2) Verpflanzt können werden, Rosen, wenn es die Witterung erlaubt, damit man sie im künftigen Jahre etwas später habe. Doch muß man

ihnen eine schattige Stelle geben. Auch kann man die gut bewurzelten in Töpfe setzen, um sie im Zimmer zu treiben.

Nachtrag zum Küchengarten.

(1.)

Alphabetisches Verzeichniß

der gewöhnlichsten Küchengewächse, nebst Angaben der bei ihrer Erziehung wichtigsten Umstände.

Anis, will einen warmen Standort — lockern und mäßig guten Boden — der Saame dauert vier bis fünf Jahr — wird einen viertel Zoll tief eingebracht, geht nach 10 bis 14 Tagen auf. Die Pflanzen müssen 6 Zoll Raum haben.

Artischocken — Standort wie beim Anis — Boden sehr fett und locker, dabei etwas frisch — Saame dauert 6 bis 8 Jahr, wird einen halben Zoll tief gelegt — geht in einigen Wochen auf. — Die jungen Pflanzen müssen 6 Zoll, und beim Verpflanzen anderthalb Elle Raum haben.

Basilikum — Standort sehr warm und sonnig — Boden sehr fett, und etwas sandig — Saame dauert 3 bis 4 Jahr — wird nur eben mit Erde bedeckt —

kann in einer Woche aufgehen — Raum der Pflanze einige Zolle — beim Verpflanzen fast ein Fuß.

Beete (Mangold, beta vulgaris ciela), Standort gewöhnlich — Boden fett und milde — Saame dauert 4 bis 6 Jahr — wird einen halben bis einen Zoll tief eingebracht — geht in einer Woche auf — Pflanzen einen halben Fuß, beim Verpflanzen eine Elle Raum.

Blumenkohl — Standort warm und sonnig — Boden fett, aber etwas schwer und frisch — Saame dauert 5 bis 7 Jahr — wird einen viertel Zoll eingebracht — geht in 7 bis 8 Tagen, oft in 4 bis 5 auf — Pflanzen einen halben Fuß, beim Verpflanzen 2 Fuß Raum. Der afrikanische Saame wird vorzüglich geschätzt.

Bohnen — Gartenbohnen, römische Bohnen — Standort gewöhnlich — Boden mäßig, im Nothfall auch ganz geringe — Saame dauert 5 bis 7 Jahr — wird 1 bis 3 Zoll eingebracht — geht in einigen Wochen auf — Raum 1, auch 2 Schuh im guten Lande. Die schönsten Abänderungen sind die Mazagan und Windsorbohne.

Bohnen, Schminkebohnen, Vitsbohnen — Standort warm und sonnig und völlig freie Luft — Boden mäßig gut, locker, aber nicht zu sandig und trocken oder hitzig. Saame dauert 5 bis 10, und

noch mehr Jahre — wird einen halben bis einen Zoll tief eingebracht — geht in 8 bis 14 Tagen auf — Raum, je nachdem die Arten sind, 1 bis 1½ Fuß. — Man macht die Reihen desto weiter, je enger die Pflanzen in den Reihen stehen, welches doch unter einem halben Fuß nicht seyn darf. Es giebt viele Abänderungen von Lauf- und Kriechbohnen.

Bohnenkölle, s. Saturei.

Borrago, Borretsch (Borrago offic.) nimmt mit jedem Ort und Boden fürlieb — Saame dauert 3 bis 4 Jahr — wird nur eben mit Erde bedeckt — geht in 4 bis 6 Wochen, aber auch früher auf. Säet sich von selbst aus.

Braunkohl, gewöhnlicher Standort — mäßig gutes Land, im Nothfall auch schlechteres — aber auch fettes — Saame wie beim Blumenkohl — Raum der Pflanzen 3 bis 4 Zoll — beim Verpflanzen 1 bis 1½ — 2 Fuß, je nachdem die Arten sind. Der beste ist, der kleine niedrige, weil er am wenigsten erfriert, und am ehesten mit Schnee bedeckt wird.

Broccoli — verhält sich ganz wie Blumenkohl.

Cardonen, s. Kardonen.

Carotten — warmen und luftigen Standort — mäßig guten lockern und etwas sandigen Boden, worin kein Dünger mehr sichtbar ist — Saame dauert 4 bis 6 Jahr — wird einen viertel Zoll tief einge-

bracht — geht in 14 Tagen bis 3 Wochen auf — Raum 5 bis 6 Zoll.

Cartoffeln, s. Kartoffeln.

Cichorien, s. Zichorien.

Dill, warm und sonnig — Boden gleichgültig, wenn nur nicht allzuschwer, Saame dauert 4 bis 6 Jahr — wird blos aufgestreut, oder doch nur wenig eingeharkt und festgetreten — liegt sehr verschieden lange 4 bis 6 Wochen und noch länger — Raum einen halben Fuß.

Dragon, Standort warm und sonnig — Boden gut — wird durch Zertheilung alter Stöcke erzogen — Raum einen starken Fuß.

Englischer Spinat — Standort gewöhnlich, und nimmt überall fürlieb — mit dem Boden desgl. Saame dauert 4 bis 5 Jahr — wird ein viertel Zoll tief eingebracht, geht nach 10 bis 14 Tagen — oft noch früher auf — die Pflanzen müssen 3 bis 4 Zoll, beim Verpflanzen einen starken Fuß Raum haben. — Wird lieber durch Zertheilung alter Stöcke vermehrt.

Erbsen, warmen und luftigen Standort — mäßig guten und etwas frischen Boden — Saame dauert 8 bis 9 Jahr, wird einen halben bis 1 Zoll, ja noch tiefer eingebracht, geht in 10 bis 14 Tagen auf — die Reihen müssen einen starken Fuß aus

einander, und die Erbsen in den Reihen 2 Zoll Raum haben.

Erdäpfel (Helianth. tuberos.), nehmen mit jedem, auch dem schattigsten Ort, und mäßigem Boden fürlieb, werden blos durch ihre Knollen vermehrt.

Erdbeeren (Fragaria vesca) Standort, warm, aber zugleich einigen Schatten. Boden sehr fett, aber feucht und frisch — werden durch Ableger und Zertheilen alter Stöcke vermehrt.

Erdbirnen, s. Kartoffeln.

Erdkastanien (Bunium Balbocastanum), sind mit jedem Ort und Lande zufrieden — Saame dauert 2 Jahr — wird einen viertel Zoll tief eingebracht — liegt lange — einen halben Fuß Raum — besser wird sie durch ihre Knollen vermehrt.

Fenchel, Standort wie Dill — Boden fett — Saame dauert 4 bis 6 Jahr, wird einen viertel Zoll eingebracht — geht nach 2 bis 3 Wochen auf — Raum einen starken halben Fuß.

Gurken, Standort sehr warm, aber luftig — Boden fett und feucht — Saame dauert 9 bis 12 Jahr — wird nur kaum mit Erde bedeckt, geht in 5 bis 6, oft erst nach 11 bis 12 und noch mehr Tagen auf — die Reihen kommen fast 3 Fuß auseinander, und die Kerne in den Reihen, 5 Zoll.

Haferwurzeln, Standort und Boden, wie Carotten — Saame dauert 3 Jahr — wird einen viertel Zoll tief eingebracht — liegt verschiedentlich lange — Raum wie bei Carotten.

Jesuiterthee (Botrys), ist mit mäßig gutem Standort und Boden zufrieden — Saame dauert 2 bis 3 Jahr — wird einen viertel Zoll tief eingebracht, geht nach einigen Wochen auf — Raum einen halben Fuß.

Johannislauch (Jakobslauch, Allium Schoenoprasum majus) warmen und sonnigten Stand, lockern und guten Boden — wird nur durch Zwiebeln vermehrt — will einen halben Fuß Raum.

Kartoffeln, (Erdbirnen) — warmen Standort — lockern, nicht zu sandigen und nicht feuchten Boden, — Saame dauert einige Jahre — wird einen halben Zoll eingebracht — geht in einigen Wochen, oft noch früher auf — wird meistens nur aus Knollen gezogen — Raum, die Reihen 2 Fuß und die Kartoffeln in den Reihen einen Fuß.

Karotten, s. Carotten.

Kardonen, verhalten sich ganz wie Artischocken, wollen aber noch einmal so viel Raum haben.

Kerbel, s. spanischer Kerbel.

Kichern, (Zisererbsen) — deutscher Kaffee (Cicer arietinum) luftigen und sonnigen Standort —

rauhen, etwas trocknen und guten Boden — Saame dauert 5 bis 6 Jahr — wird ein Zoll tief eingebracht, geht nach 9 bis 12 Tagen auf — oft noch früher, oft auch später — Raum wie bei Erbsen. —

Knoblauch — Standort und Boden, wie Johannislauch — verhält auch im übrigen sich wie dieser.

Kohlrabi — warmen sonnigen, luftigen Stand, mäßig guten, etwas leichten Boden — Saame dauert 5 Jahr und drüber, wird einen viertel Zoll eingebracht — geht nach 7 bis 8 Tagen, oft später auf — Raum der Pflanzen 4 Zoll, beim Verpflanzen einen starken Fuß.

Kohlrüben, (Unterkohlrabi, Steckrüben) — verhalten sich wie Kohlrabi, müssen nur einen halben Fuß mehr Raum erhalten.

Kresse — ist mit jedem Standort und Boden zufrieden — hat aber am liebsten einen etwas, nicht zu viel schattigen Ort und frischen, feuchten Boden, Saame dauert 3 Jahr — wird nur eben mit Erde bedeckt — geht in 3 bis 4 Tagen schon auf — Raum — in Reihen einen halben Fuß, und der Saame dicht neben einander in den Reihen. Doch wird sie schöner, wenn man weitläuftiger säet.

Kümmel, warmen sonnigen Stand, — fetten, lockern, frischen und milden Boden — Saame dauert

2 bis 3 Jahr — einen viertel Zoll tief eingebracht — geht nach 14 Tagen auf — Raum einen halben Fuß.

Kürbis, warmen luftigen Stand — fetten, lockern und feuchten Boden, Saame dauert 4 Jahr und länger — wird einen halben Zoll tief eingebracht, geht nach 9 bis 10 Tagen auf — Raum 7 bis 8 Ellen ins Gevierte — man legt aber gewöhnlich nur eine Reihe auf ein Beet.

Lavendel, oder Spike, sonnigen Standort — mäßigen, lockern Boden, — wird nur aus alten Stöcken gewöhnlich vermehrt, 1 Fuß Raum.

Löffelkraut, gewöhnlicher, doch etwas schattiger Standort — lockerer, warmer und feuchter und nur mäßig guter Boden — Saame dauert einige Jahre — wird einen viertel Zoll tief eingebracht; geht in einigen Wochen auf — Raum vier Zoll oder in Reihen von einem halben Fuß.

Majoran, sehr sonnigen und warmen Standort — fetter, etwas leichter Boden — Saame dauert nur 3 bis 4 Jahr höchstens, oft nicht einmal so lange — wird nur eben mit Erde bedeckt — geht in 10 bis 14 Tagen auf — die Pflanzen 3 Zoll Raum, beim Verpflanzen einen halben Fuß.

Mangoldrübe, gewöhnlicher Standort — gutes und lockeres Land, aber ohne sichtbaren Dünger — Saame dauert 5 bis 7 Jahr — wird einen

halben bis 1 Zoll tief eingebracht — geht nach 7 bis 10 Tagen auf — jede Pflanze 2 Fuß Raum.

Märksche Rübe, warmer, freier Stand — geringer, aber lockerer und mit vielem Sand vermischter Boden — Saame nur 1 Jahr gut zu brauchen, dauert aber 4 bis 5 Jahr — wird nur eben mit Erde bedeckt — geht nach 7 bis 9 Tagen auf — Raum 2 bis 3 Zoll.

Mairüben, (Kellerrüben) verhalten sich fast wie märkische Rüben, nur etwas besseres Land und etwas mehr Raum verlangen sie.

Melde, gewöhnlichen Standort — fetten Boden — Saame dauert 2 Jahr und länger — wird einen viertel Zoll tief eingebracht — geht nach 7 bis 10 Tagen auf - Raum 4 Zoll.

Melisse, gewöhnlicher Stand — mäßigen Boden — Saame dauert 2 bis 3 Jahr — wird nur eben mit Erde bedeckt. Man vermehrt sie aber nur durch Zertheilung alter Stöcke.

Melonen — einen warmen, sehr sonnigen und gegen rauhe Winde geschützten Stand, fetten, feuchten Boden — Saame dauert 5 bis 6 Jahr und länger, wird nur einen viertel Zoll mit Erde bedeckt — geht in 7 bis 10 Tagen auf — Raum je nachdem die Arten sind, 4 - 8 Fuß — man legt sie aber gewöhnlich auf die Art, wie Kürbisse.

Meerrettig, schattiger Stand, fetter und lockerer, nicht schwerer Boden — wird durch seine Wurzeln und Kronen vermehrt.

Mohrrüben (Möhren) verhalten sich ganz wie Carotten.

Münze, schattiger Stand — mäßig guter, etwas feuchter Boden — wird vermehrt durch Zertheilung.

Pastinaken, verhalten sich ganz wie Mohrrüben, doch dauert der Saame nicht gern so lange, geht auch oft noch später auf.

Perllauch, gewöhnlicher, etwas warmer Standort — mäßig guter lockerer Boden — Saame dauert einige Jahre — wird nur so eben eingebracht — geht in 10 bis 14 Tagen, oft später auf — wird nur durch Zwiebeln vermehrt — Raum 3 bis 4 Zoll.

Petersilienkraut und Petersilienwurzeln, etwas schattigen Stand, — feuchten und mäßig guten Boden, Saame dauert 4 bis 5 Jahr — wird nur so eben eingebracht — geht in 14 — 21 Tagen auf — Raum 3 bis 5 Zoll.

Pfefferkraut (Lepidum latifolium), schattiger Stand — feuchter, geringer Boden — wird wie der Meerrettig vermehrt — kann aber auch aus Saamen gezogen werden — Raum einen Fuß.

Pimpinelle, gewöhnlicher Stand — trockner, mäßig guter Boden — Saame dauert einige Jahre,

wird nur eben mit Erde bedeckt — die jungen Pflanzen wollen 3 Zoll — beim Verpflanzen einen Fuß-Raum.

Porre — Stand und Boden wie Perllauch, so auch der Saame — Raum der Pflanzen 2 Zolle — beim Verpflanzen einen halben Fuß.

Portulak — sonnigter Stand — etwas trocknes lockeres, aber gutes Land. Saame dauert einige Jahre — wird nur eben bedeckt — geht oft in 6, oft erst in 14 Tagen auf — Raum einen halben Fuß beim Verpflanzen.

Radiese — Monatradiese — gewöhnlicher Stand und mäßiger Boden — Saame dauert einige Jahre, wird nur einen viertel Zoll tief eingebracht — geht in 8 bis 10 Tagen auf — Raum 2 bis 3 Zolle.

Rapuntika — (Rapunzelwurzel, Oenothera biennis) gewöhnlichen Stand — fettes, feuchtes und schweres Land — Saame dauert 3 bis 4 Jahr — wird nur eben mit Erde bedeckt — geht in 10 bis 14 Tagen auf — oft noch früher — Raum der Pflanzen vier Zoll, beim Verpflanzen einen starken Fuß.

Raute — wie Melisse.

Rapunzel — Feldsalat — jeder Stand und jedes Land — aber in etwas magerm wird er schmackhafter — Saame dauert 4 bis 5 Jahr — wird oben aufgestreut — geht verschiedentlich auf, kann aber

in 8 bis 10 Tagen da seyn. Der einjährige Saame ist sehr gut zu brauchen.

Rettig, Sommer- und Winterrettig — gewöhnlichen Stand, mäßig guten Boden — Saame dauert bis 7 Jahr — wird einen halben Zoll tief eingebracht — geht in 10 bis 14 Tagen auf — Raum der Pflanzen 4 Zoll, beim Verpflanzen einen halben bis 1 Fuß für Sommer-, und 1 bis 1½ Fuß für Winterrettig.

Rokkambole, (Schlangenknoblauch) — Stand und Land wie Knoblauch, wird gewöhnlich durch die Nebenzwiebeln vermehrt — Raum einen halben Fuß.

Rokette — jeder Stand und jedes Land — säet sich von selbsten aus. Saame wird im Frühling nur oben aufgestreut.

Rother Kopfkohl — gewöhnlicher Stand — fetter Boden — Saame dauert 6 bis 7 Jahr — wird einen viertel Zoll tief eingebracht — geht in 6 bis 9 Tagen auf — Raum der Pflanzen 4 Zoll, beim Verpflanzen 2 Fuß.

Rüben, nemlich Herbstrüben oder Feldrüben — gewöhnlicher Stand und Boden — Saame dauert 3 bis 4 Jahr, wird nur so eben eingebracht — geht in 7 bis 10 Tagen auf, oft noch früher — Raum fast einen halben Fuß.

Rothe Rüben — warmen und luftigen Stand, Boden wie Mohrrüben — Saame dauert 4 bis 5

Jahr — wird einen halben Zoll tief eingebracht — geht nach 9 bis 14 Tagen auf. Raum der Pflanzen 4 Zoll, beim Verpflanzen einen starken Fuß.

Salat, sonniger warmer Stand — Boden mäßig gut, auch fett und etwas frisch, aber auch locker — Saame dauert 7 bis 8 Jahr — wird nur eben eingebracht — geht in 5 — 6 — 10 Tagen auf, liegt aber auch zu Zeiten 4 Wochen — Raum 2 bis 3 Zoll — beim Verpflanzen einen halben bis 1 Fuß, und bei sehr großen Sorten bis 1½ Fuß. Die große und kleine Forelle, und der Berliner sind sehr schöne Arten.

Salbei — gewöhnlichen Standort, mehr sonnig als schattig — Boden fett oder mäßig gut — Saame dauert 4 bis 5 Jahr — wird nur eben mit Erde bedeckt — geht in 12 - 14 Tagen, oft noch später auf — Raum vier Zoll, beim Verpflanzen fast ein Fuß — wird durch Zertheilung vermehrt.

Sauerampfer — jedes Land und jeden Standort — Saame dauert nur einige Jahre — wird nur eben eingebracht in die Erde, geht in 10 bis 14 Tagen auf — Raum 3 Zoll, beim Verpflanzen einen Fuß.

Savoierkohl — genau wie rother Kopfkohl.

Schalotten — genau wie Rokkambole.

Schnittkohl — gewöhnlicher Stand — mäßiger Boden — Saame dauert 5 — 7 Jahr — wird einen viertel Zoll eingebracht — geht in 9 bis 12 Tagen, oft viel früher auf — vier Zoll Raum, oder in Reihen von einem Fuß.

Schnittlauch — warmen, sonnigen Stand — mäßig guten, etwas sandigen Boden — wird nur durch Zertheilung vermehrt.

Skorzonerwurzeln — genau wie Haferwurzeln.

Sellerie — genau wie Rapuntika.

Senf, gewöhnlicher Stand — geringes Land — Saame dauert 4 — 5 Jahr, einen viertel Zoll tief eingebracht — geht nach 5 — 6 Tagen auf — Raum 4 Zoll.

Sommerendivien — genau wie Salat.

Spanischer Kerbel — gewöhnlicher Stand, mäßig gutes, auch fettes Land — Saame dauert 5 — 6 Jahr — wird einen halben Zoll eingebracht, geht in einer Woche auf — Raum 4 Zoll, beim Verpflanzen 2 Fuß — wird durch Zertheilung vermehrt — der gewöhnliche Kerbel verhält sich fast eben so, nimmt aber mit schlechtem Lande und drei Zoll Raum fürlieb.

Spargel — warmes, sehr sonniges Land — sehr fetter Boden, doch nimmt er auch mit mittelmäßigem fürlieb — Saame dauert 5 — 6 Jahr — wird 1 — 2 Zoll tief gelegt — geht nach 5 — 6 Wochen auf — Raum aufs wenigste $\frac{6}{4}$ Ellen, wenn man nicht schlechte Stengel in spätern Jahren haben will.

Spargelerbsen (Flügelerbsen) Lotus tetragonolobus — gewöhnlicher Stand — geringes Land — Saame dauert 3 Jahr einen halben Zoll tief eingebracht — geht in 10 — 14 Tagen auf — Raum einen starken halben Fuß der Reihen — 2 Zoll in der Reihe.

Spinat — gewöhnlicher Stand — fetter Boden, Saame dauert 7 — 8 Jahr — geht in einer Woche auf — wird einen viertel Zoll eingebracht, auch nur eingetreten und überharkt — Raum 5 — 8 Zoll.

Thymian — wie Majoran.

Trippmadam — jeder Stand — rauher, trockner Boden — wird durch Nebenschößlinge am besten vermehrt — Raum einen Fuß.

Türkischer Weizen (Mais, Zea Mais) — gewöhnlicher Stand — guter, etwas schwerer Boden — Saame dauert 5 — 6 Jahr und länger —

einen halben Zoll tief eingebracht — geht in einer Woche auf — Raum einen halben Fuß.

Weißer Kopfkohl — genau wie der rothe.

Winterendivien — gewöhnlicher Stand — Boden fett und milde — Saame dauert 8—9 Jahr — wird nur eben eingebracht — geht in einer Woche auf — Raum einen Fuß.

Winterzwiebeln — gewöhnlicher Stand — mäßiger Boden — Saame dauert 4 — 5 Jahr — wird nur eben eingebracht — geht nach 6 — 7 Tagen auf — Raum einen halben Fuß.

Wirsing — wie rother Kopfkohl.

Ysop — warmer Stand — fetter, milder Boden — Saame dauert einige Jahre — wird nur eben eingebracht — geht in einer Woche auf — Raum einen halben Fuß.

Zichorien — Stand und Boden wie Mohrrüben — Saame dauert 7 — 9 Jahr — wird einen viertel Zoll eingebracht — geht in 7 — 9 Tagen auf, liegt aber oft mehrere Wochen. Raum einen halben Fuß.

Zwiebeln (Zipollen) warmen sonnigen Stand, mäßig guten Boden, in welchem kein Dünger mehr ist — Saame dauert 4 Jahr — geht in 14 — 21 Tagen auf — oftmals früher — wird nur so eben eingebracht. Raum 4 — 6 Zoll, je nachdem die Art ist.

Zuckerwurzeln, warmen sonnigen Stand; milden guten, nicht feuchten Boden — Saame dauert nur einige Jahre — wird nur eben eingebracht — geht nur spät auf, und liegt oft ein halb Jahr — Raum 4 Zoll — beim Verpflanzen einen Fuß, wird am besten durch Saamen fortgepflanzt, obschon die Vermehrung wie beim Meerrettig gewöhnlicher ist.

(2.)

Nachtrag zum Baumgarten.

Ich berühre hier noch zwei Punkte, die mir wichtig zu seyn scheinen, und für welche unter den meisten unserer Baumpflanzer und Obstzieher der Sinn noch sehr verschlossen zu seyn scheint, und erwähne ihrer um so angelegentlicher, da es sehr ungewiß

ist, ob ich über Gegenstände der Gärtnerei jemals wieder eine Feder ansetzen werde.

1) Das erste betrifft die Erziehung schöner Obstsorten, blos aus Saamen und ohne Verädlung. Ich berufe mich hier auf das, was ich darüber in der zweiten Auflage meines Handbuchs an seinem Orte gesagt habe. Ich begreife nicht, warum man bei der höchsten Wahrscheinlichkeit des Gelingens so nachläßig ist, Versuche darüber anzustellen. Wie ich über diesen Gegenstand denke, habe ich vor einigen Jahren in einem Stücke des Journals von Herrn Albonico (mit der Unterschrift L.) weitläuftiger noch als in jenem Handbuche auseinander gesetzt, und würde noch weitere Erörterungen darüber gegeben haben, wenn es mir damals nicht zu früh geschienen hätte, indem selbst ein Recensent in der A. L. Z. über diesen Aufsatz auf eine Weise urtheilte, die entweder einen hohen Grad von Unverstand, oder Unwissenheit verrieth. Wenn doch die Menschen nur den täglichen Erfahrungen nachgehen wollten, die ihnen überall in die Hände laufen! Aber wir haben jetzt in Teutschland eine Menge Menschen, die zwar Liebhaber des Gartenbaues

sind, und wenn ihnen ein glücklicher Zufall etwas in die Hand kommen läßt, dasselbe annehmen; aber, wie sich aus vielen Zeichen errathen läßt, leider wenige, die die Natur kennen, und auf diese Kenntniß weiter bauen. Ich fordere alle einsichtsvollen Freunde des Obstbaues auf, diesen Gegenstand näher zu untersuchen. Wenn wir unsere Obstsorten erst eben so gut aus den Saamen erziehen werden, wie so viele Spielarten unter den Küchengewächsen, welch ein Gewinn an Gesundheit, Lebensdauer und hoffentlich auch an Tragbarkeit unserer Bäume, und welches Ersparniß an Mühe, Kostenaufwand, Zeit, und vergeblicher oder fruchtloser Arbeit!

2) Einen zweiten Punkt, den ich in Ansprache nehme, betrifft den Eifer — beinahe könnte man ein härteres Wort brauchen — die verschiedenen Spielarten der Obstsorten genau bestimmen zu wollen. Ob denn die Herren wissen, was sie wollen? daß man die Hauptsorten genau anzugeben, und die Grenzen davon zu bezeichnen sucht, dagegen wird niemand etwas einwenden. Aber alle die Varietäten der verschiedenen Obstarten angeben zu

wollen, und genau bemerklich zu machen, und mit einem Eifer dahinter her zu seyn, als dürften wir keine Aepfel essen, und keine Pflaumen, ohne erst dieselben genau von allen übrigen unterscheiden zu können, was soll man dazu sagen? Ja, wenn es sich jemals ein verständiger Obstzüchtler einfallen ließe, alle diese Sorten anbauen zu wollen, da möchte das nützlich seyn. Aber jeder glaubt genug zu haben, und ich meyne mit vollem Rechte, wenn er 30 — 40, höchstens etwa 50 der besten Sorten jeder Obstart besitzt, und übrigens, wozu dients, die übrigen, schlechten geschmacklosen Sorten noch besitzen zu wollen, die man noch hat? Ist es nicht besser, solchen schlechten Zeuges gar nicht zu erwähnen, damit es desto eher untergehe? Wenn wir die bessern Obstsorten kennen und besitzen, was soll uns die Kenntniß der schlechten? Und wornach — nach welchem Exemplar sollen sie beschrieben oder abgebildet werden, um sie in jedem Falle wieder zu erkennen? Nach dem größesten Exemplar, welches man dazu gewöhnlich sehr unüberdacht auszusuchen pflegt, oder nach den mittlern, oder nach den schlechtesten? Und hat denn nicht jede Spielart,

nach jedem Boden, Klima, Stand, erster Pflege, ihre ganz eigenen Abänderungen, die wir dann wieder als wirkliche Verschiedenheiten ansehen könnten? Thäte man nicht besser, Zeit und Mühe auf nützlichere Gegenstände zu wenden, als auf ein, in jeder Hinsicht so undankbares Geschäft? Die bessern Obstsorten sind gewöhnlich auch die leichter kenntlichen, und meistentheils auch wirklich bekannten. Ich weiß wohl, daß diese Aeußerungen Vielen mißfallen werden — aber ich glaubte, den Lesern meiner Gartenschriften dieselben schuldig zu seyn; mögen sie dann übrigens nach ihren Einsichten darüber urtheilen!

3) Um Weintrauben recht lange zu halten, nehme man einen Kasten mit einem Schiebedeckel, klemme Stäbe in den Kasten ein, auf welchen die Trauben gelegt, oder an welche sie gehängt werden. Die Trauben müssen aber einander nicht berühren. Der Schiebedeckel muß genau schließen, mit Gips (oder auch Lehm) überzogen, und dann der Kasten in einem trocknen Keller, mit Sand überdeckt werden. Die Trauben müssen zuvor recht abgetrocknet seyn. Monate lang können sich die Trauben, wenn es recht fleischige Sorten sind, halten.

Am schönsten aber erhält man Trauben sehr lange auf folgende Weise.

Man nimmt einen Kasten von etwa einem Fuß Länge und Tiefe, und eben so viel Breite. Es wird ein Loch in den Boden des Kastens gemacht, groß genug, um eine recht starke Weinrebe durchziehen zu können. Um die Zeit, wo der Weinstock beschnitten wird, ziehe man eine starke tragbare Rebe, von einem sehr tragbaren Weinstocke, und ziehe sie durch das Loch im Kasten — füllet den Kasten nun mit einer guten Erde, beschneidet dann die Rebe bis auf drei oder vier Augen, und heftet sie aufrecht an einen Pfahl. — Man braucht diese Rebe bei großer Trockenheit nur mäßig zu begießen; und schneidet sie erst dann vom Mutterstocke ab, wenn die Trauben reif — aber nicht überreif — sind. Erst wenn der Frost stärker wird, bringt man den Kasten an einen sichern Ort, wie ihn etwa die durchzuwinternden Blumen verlangen. Auf diese Weise kann man wirklich frische Trauben, bis zum März und April, mit allen grünen Blättern haben.

Ich habe meinen Lesern zu Gefallen, diese Anweisung aus dem von mir herausgegebenen Buche

genommen: „Teutschlands Weinbau nach Gründen,“ welches in allen Buchhandlungen zu haben ist. Es enthält dieses Buch die Hauptpunkte des gesammten Weinbaues, in welcher Gegend derselbe auch betrieben werden mag; die Gründe, nach welchen man sich zu richten hat, und der Verfasser hofft dadurch denjenigen nützlich geworden zu seyn, die ihren Weinberg nicht nach bloßen Gewohnheiten bauen, und den möglichst größesten Vortheil daraus erzielen wollen.

Für die Behandlung des erbauten Weines, von der ersten Gährung an und bei allerlei Zufällen, wird man sehr viel Nützliches finden in der Anweisung zu der Kunst Wein zu bereiten, von dem bekannten Cadet-de-Veaux — die ich aus dem Französischen übersetzt, und mit Anmerkungen und Zusätzen versehen habe.

Bayerische StaatsBibliothek
Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Löhr, Johann Andreas Christian,

Der vollständige Monatsgärtner

Frankfurt a. M. 1806

Oecon. 1280 m
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297835-1